LEXIKON
DER
GETRÄNKE

UNION-

LIKÖRE

edelste Marken von feinstem Wohlgeschmack

Curaçao triple sec
Cordial-Médoc
Cherry-Brandy
u. s. w.

……

UNION-ACT.-GES.
LEIPZIG-MOCKAU.

Fc

CUSENIER

Erste Marke der Welt.

- **La Fraisia,** modernster Bar-Liqueur ∴
- **Extra Sec Cusenier,** der edelste aller Curaçao's
- **„Freezomint",** Crême de Menthe glaciale ∵
- **La Prunelle,** Extra Dry ∴

Cusenier's Specialitäten und Mix-Liqueure

werden in den ersten Bars des Weltalls geführt.

3 KRONEN-COGNAC

Französischer Cognac.

Die letzte Neuheit:

Orangeade und Citronnade.

Kasprowicz
Likörmischungen!

REFECTORIUM

B. Kasprowicz-Gnesen

Vornehmste Marken!

Nastoikena mit Früchten,
Nalewaika mit Kirschen,
Refectorium,
Curaçao Start,
Curaçao du Préfekt,
Schodon in Chocoladenbecher,
Groenferminzo Crême de Menthe
Deutscher Cognac Weinbrand.

65 mal prämiiert!

Hans Schönfeld.

John Leybold.

Lexikon der Getränke

(circa 3000 Erklärungen von Getränken.
verschiedener Nationen.)

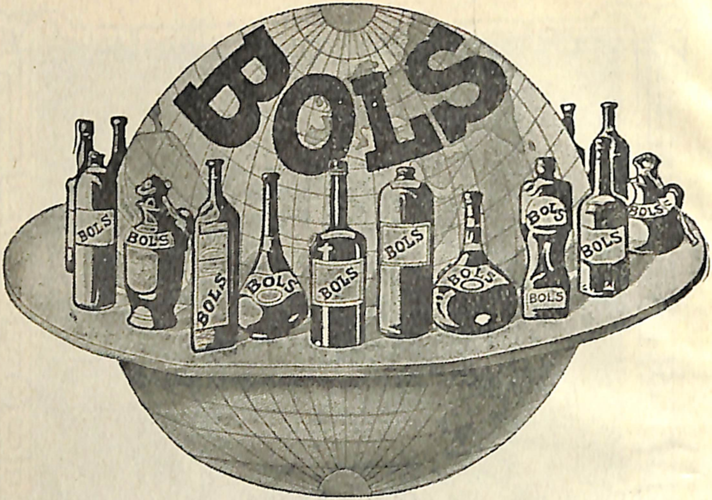
Bearbeitet von

Leybold und Schönfeld,
Mitglieder der
Internationalen
Barkeepers-Union, Cöln a. Rh.

:: :: :: I. Auflage. :: :: ::

Alle Rechte vorbehalten.

Verlag von Leybold & Schönfeld
Köln a. Rh., Alte Wallgaſſe 8-10



Liqueure

Nur eine allerfeinste Qualität

ERVEN LUCAS BOLS

Amsterdam

Gegründet Ao. 1575. **Gegründet Ao. 1575**

Zweigfabrik Emmerich.

Hauptbureau für Deutschland:

Berlin W. 9, Potsdamerstraase 134 b.

Vorwort.

Nachdem uns von vielen interessierten Kreisen die Anregung gegeben wurde, ein Lexikon aller bekannten Getränke, das zugleich auch ein Rezeptbuch der Mischgetränke sein soll, zusammen zu stellen, und so eine feste Norm für die Zubereitung der sogenannten AMERIKAN DRINKS und anderer in- und ausländischer Mischgetränke festzulegen, sind wir diesem Wunsch nachgekommen und haben weder Mühe noch Zeit gescheut, um das vorliegende Werk zur Vollendung zu bringen.

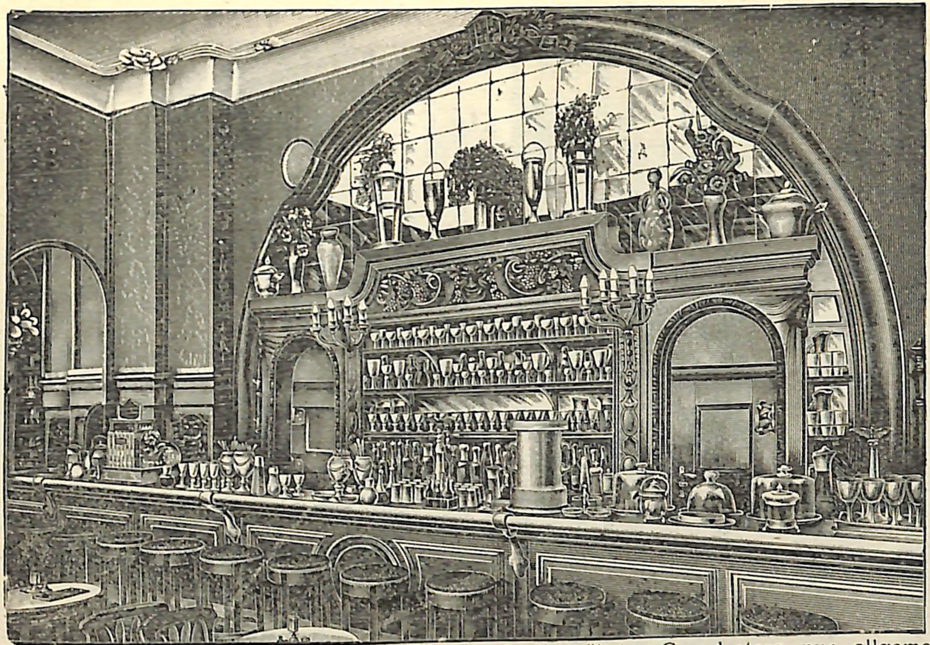
Es ist uns mit der liebenswürdigen Beihilfe von Mitgliedern der Internationalen Barkeepers-Union, denen wir hiermit unsern besten Dank aussprechen, gelungen, das Werk so reichhaltig, wie nur möglich, zu gestalten, so daß dasselbe nicht nur für Fachleute, sondern auch für alle andern ein schätzbarer Ratgeber sein wird.

Das Format und die alphabetische Reihenfolge, die wir unserm Lexikon der Getränke gegeben haben, sind besonders geeignet, das Buch zu einem ständigen Begleiter und Blitzsucher für alle Fachgenossen zu machen.

Cöln, Mai 1913.

Die Verfasser.

A good drink at the proper time
Has a wellcome in every clime.



Eine der bekanntesten und besuchtesten „American Bars“ in Berlin ist zweifellos das

KAISER-BUFFET

Friedrichstr. No 177.

Infolge seiner centralen Lage im Mittelpunkt des Verkehrs zwisch. Jäger- und Taubenstr., seiner soliden, vornehmen Ausstattung und dank der strikten Befolgung des bewährten Grundsatzes. nur allgemein als vorzüglich anerkannte Originalmarken zum Ausschank zu bringen, erfreut sich das „Kaiser-Buffet“ der Gunst aller Einheimischen und Fremden, die eine erstklassige Erfrischung zu würdigen verstehen.

Das Kaiser-Buffet steht unter der bewährten Leitung der Kaiser-Keller Aktien-Gesellschaft, die Zubereitung der Getränke ruht in den Händen erster Fachleute.

A

Abricotine. Süßer Aprikosen-Likör.

Abricotine-Flavoring (für Punsche etc.) von Leopold Vanderk. Für 1 Liter: 1/4 Abricotine, 1/4 Rum, 1/4 Erdbeer-Sirup, 1/8 Maraschino, 1/16 Benedictiner, 1/16 Aromatic-Bitter, gut schütteln, dann fertig zum Gebrauch.

Absinthe. Deutsch: Absinth, aus Wermuth, Anis und andern Kräutern bereiteter grünlich weißer Likör, der besonders in Frankreich mit Wasser und Zuckersirup vermischt, getrunken wird. Verboten in der Schweiz und in Belgien.

Absinth, franz. Zubereitung: 20 g Kalmuswurzel, 50 g Pfefferminzblätter, 50 g Angelikasamen, 75 g Ysopblätter, 75 g Melissenblätter, 100 g Moriander, 250 g Gew. Wermut, 400 g Alpenwermut — Genippi —, 400 g Fenchelsamen, 600 g Anissamen werden mit 48 Ltr. 96 proz. Spiritus, unter Zusatz von 100 Ltr. Wasser, auf ein Endresultat von 100 Ltr. abdestilliert.

Absinth-Bracer. Schüttelbecher halb voll Eis, 1 Ei, 1 Likörglas Absinth, 1 Likörglas Orgeat-Sirup, 1 Likörglas Anisette, fülle auf mit frischer Milch. Schütteln, in Flipglas seihen.

Absinth-Cocktail. Schüttelbecher mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orgeat-Sirup, 2 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Anisette, 1/2 Cocktailglas Absinth, schütteln, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Absinth-Chanteralla. Fülle ein Rotweinglas halb voll Eis, 1 Likörglas Anisette, 1 Likörglas Absinth, umrühren, Citronenschale.

Absinthe à la Français. In ein Absinthglas gebe man 1 Likörglas Absinth, in den oberen Teil (Aufsatz) oder auf einen Absinthlöffel lege man 1—2 Stücke Würfelzucker und serviere mit einer Karaffe Wasser.

Absinthe à la Normande. In ein Absinthglas gebe: 1 Likörglas Absinth und 1/2 Likörglas Grenadine. In den oberen Teil des Glases (Glasaufsatz) einige Stückchen Eis und gieße Wasser auf. Nachdem das Wasser durchgelaufen, gieße über das Eis ein Likörglas guten Cognac.

Absinthe frappée. Schüttelbecher halb voll Eis, 1 Likörglas Absinthe, 1 Spritzer Anisette, schütteln, in Fizzglas seihen, mit Selters auffüllen.

Absinthe gommée. In ein Absinthglas gebe man: 1 Likörglas Zuckersirup, 1 Likörglas Absinthe, fülle mit Wasser auf.

Absinthe royale. In ein Absinthglas gebe man: ½ Likörglas Anisette, ½ Likörglas Maraschino, 1 Likörglas Absinth, serviere mit einer Karaffe Wasser.

Absinth Shower. In ein Fizzglas gebe: 1 Stck. Kristalleis, den Saft einer halben Lime, 1 Likörglas Absinth, ½ Likörglas Benedictine, auffüllen mit Selters.

Absinthe-Suisse. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, 1 Likörglas Absinth, 4 Spritzer Anisette, ½ Likörglas Orgeat Sirup, schütteln, Fizzglas seihen, mit Selters auffüllen.

Absinthe - Yvette. Schüttelbecher halb voll Eis, 2 Spritzer Gomme (Zuckersirup), 1 Likörglas Absinth, 2 Spritzer Maraschino, in Cocktailglas seihen, einige Spritzer Creme-Yvette obenauf geben.

Accumulator. In holl. Likörglas gebe: ¼ Bols Stoughton, ¼ Cognac, ¼ Curacao triple sec, ¼ Cherry brandy.

Achäerwein. Griechischer Wein.

Achenbach, von Leopold Vanderk. In Pousse-Caféglas gebe: 1/12 Pommeranzen-Bitter, 4/12 Cognac, 3/12 Cherry brandy, 2/12 Curacao weiß extra sec, 1/12 Maraschino, 1/12 Creme de cacao à la vanille.

Admiral (als Likör, ein Tafelaquavit aus Weinsprit und Kümmelsamen.

Admiral. In 1 Kasserolle gib 1 Glas Rotwein, 1 Eßlöffel Zucker, eine kleine Stange Vanille; bringe es bis ans Kochen, verrühre ein Sherryglas kalten Rotwein mit einem Eigelb und seihe dies unter fortwährendem Rühren zu der Mischung.

Advocoat. (Holländisch.) Eiercognac, wird aus Eigelb, Zucker, Cognac und Sahne bereitet.

Aepfel - Bowle. Man schäle ein Dutzend Calville oder Reinetteäpfel möglichst dünn ab, weil das Hauptaroma unter der Schale sitzt, schneide in ganz feine Scheiben, lege sie mit den fein abgeschnittenen, dünnen Schalen von 2 Citronen in die Bowle, bestreue alles gut mit Puderzucker, gieße 1 Fl. guten Moselwein darüber und lasse es über Nacht ziehen. Am andern Tage gib noch 1 oder 2 Fl. Mosel und 1 Fl. Champagner sowie den noch fehlenden Zucker hinzu und serviere recht kalt.

Aero. ½ Cherry - Brandy, ½ Cognac.

Affenthaler. Badischer Rotwein.

Affinity - Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Aromatic - Bitter, ⅓ Cocktailglas franz. Vermouth, ⅓ Cocktailglas ital. Vemouth, ⅓ Cocktailglas Scotch Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Afrikaner auf Cherry - Brandy. (Original von H. Göbbels.) Fülle Cobblerglas halb voll Eis, füge hinzu: ⅔ Cherry-

Brandy, 1/3 Gin, 2 Spritzer Angostura, 5 Spritzer Chartreuse.

Agrarier, Notleidende. 1/4 Stoughton-Bitter, 1/4 Cognac, 2/4 Bols-Curacao triple sec.

Agrazada. Limonade aus Traubensaft. (Spanisch.)

Agritiusberger. Saarwein.

Alabazam-Cocktail. Barglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 6 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Citronensaft, 1/2 Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen.

Ahnungsloser Engel, Union-Drink. 1/2 Creme de menthe, 1/2 Cordial-Medoc, 3 Tropfen Angostura.

Ahrbleichert. Ahrwein, rot.

Ahrweiler. Ahrwein, rot.

Alaaf Colonia, von W. Kersten, Köln. 1/2 Cognac, 1/2 Goldwasser.

Albrecht, der Bär, mit Purpurmantel. 2/3 Alter Genever, 1/3 Pommeranzen-Bitter.

Ale. Obergäriges, starkes, englisches Bier.

Ale-Berry. 2 Eßlöffel Oatmeal (Hafergrütze) gebe mit 1 Weinglas voll Wasser gemischt in eine Kasserolle und gieße 1 Ltr. heißes Ale auf, koche auf, reibe ein wenig ganzen Ginger hinein und süße nach Geschmack.

Ale-Egg-Nogg, hot. In eine Kasserolle gebe: 2 Eigelb, ein wenig Muskatnuß, 1 Löffel gestoßenen Candiszucker und 1 Teelöffel gestoßenen Ginger, dann gebe 1/2 Ltr. Ale, 1 Likörglas Rum und 1 Stück Zimmt in eine andere Kasserolle, mache heiß und gieße darauf unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen zu den Eiern.

Ale-Flip. Schüttelbecher halb voll Eis, hierzu 2 Teelöffel Zucker, 1 Eigelb, seihe in ein Limonadenglas und fülle mit Ale auf.

Ale-Posset. Ueber eine Scheibe Toast (geröstete Weißbrotschnitte) gebe etwas heiße Milch, Butter, 1 Ei und Zucker nach Geschmack. Gieße 1 Ltr. heißes Ale auf und bringe es ans Kochen.

Ale-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Cognac, fülle auf mit Ale und streue Muskatnuß darüber.

Ale-Punsch, (größere Quantitäten), 1 1/2 Ltr. Ale, 1 Glas Weißwein, 1 Cocktailglas Cognac, 1 Cocktailglas Zuckersirup, den Saft und etwas Schale einer Citrone, etwas geriebene Muskatnuß, mische gut und lasse 3 Stunden stehen.

Ale-Sangeree. In einem Silberbecher löse man 1 Teelöffel Zucker mit etwas Wasser auf, fülle den Becher mit kaltem Ale und streue ein wenig Muskatnuß obenauf.

Aleatico. roter Likörwein.

Alkohol. Weingeist, Spiritus.

Allemannia, Karlsruhe. 1/3 Cognac, 1/3 Bols Cherry-Brandy, 1/3 weiß Curacao extra.

Allasch. Russischer Kümmellikör.

Allasch, russ. Kümmel, 38 %. Zubereitung: 1,5 g Korianderöl, 1,5 g Pfefferminzöl, 3 g Fenchelöl, 3 g Citronenöl, 25 g Karvol, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 24 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Allsopp. Bier aus der gleichnamigen englischen Brauerei von Burton on Trent.

Almissaer. Dalmatiener Wein.

Alpine-Rose-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Likörglas Creme de cacao, 1 Likörglas Apricot-Brandy. rühren, in Cocktailglas seihen, Orangenschale.

Alster-Schwan. (Rezept der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.) 1/2 Creme de rose, 2/3 Mockauer Getreidekümmel.

Alt-Berlin. 1/5 Rhyn. Orange-Bitter, 2/5 Goldwasser, 2/5 Curacao, weiß (Bols).

Alt-Düsseldorf. 1/2 Bols Rheinischer Maagbitter, 1/2 Genever.

Alt-Heidelberg. 1/3 Cognac, 1/3 Bols Curacao, extra sec, 1/2 Parfait d'amour.

Alte Herren. 1/6 Bols Stoughton, 5/6 Curacao, weiß.

Alte im Sachsenwalde. 2/5 Rhynisch Maagbitter, 1/5 Cognac, 2/5 Curacao triples (Bols).

Altenburger Kaffee. 1 Fl. roten Portwein mit 1/3 Liter Cognac aufkochen und nach Belieben süßen.

Altvater. Feiner Kräuterlikör der Firma Gessler k. u. k. Hoflieferant, Jägerndorf (Oesterreich).

Alwardt mit Actenstücken. 1/12 Stoughton-Bitter, 11/12 Bols Cherry-Brandy.

Ameisen-Spiritus. 2/3 Cognac, 1/3 Ratafia de Peches.

Amer. Französischer, leichter Bitter-Likör. In Frankreich und Belgien beliebt, wird nur vor dem Essen zum Appetitreizen getrunken.

Ameranth-Cocktail. Man präpariere einen regulären Whisky-Cocktail und seihe denselben in ein Sourglas und fülle auf mit Syphon. Einen angefeuchteten Barlöffel tauche man in feinen Zucker, darauf bringe man den Löffel mit dem ihm anhaftenden Zucker in die Mischung und rühre dieselbe so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

American-Champagne-Cup. 1 Weinglas Ananas-Sirup, 1 Fl. Tokayer, 1/2 Fl. Curacao, 1/4 Fl. Chartreuse, 1/2 Fl. Cognac, 3 Fl. Sauerbrunnen, 3 Orangen und 1 Citrone in Scheiben geschnitten, lasse man 2 Stunden ziehen, seihe in einen Glaskrug und füge 1/4 Ananas, in kleine in kleine Stückchen geschnitten, 1 Pfd. frische Erdbeeren und 4 Fl. Champagner hinzu.

American-Cup. In einen Glaskrug gebe man: 1 geschälte Gurke, die Schale derselben, 1 Likörglas Worchestershire-Sauce, 1 Fl. Rotwein und 2 Fl. Champagner, lasse 20 Minuten stehen und entferne Gurke und Schale.

American-Flip. Schüttelbecher halb voll Eis, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, schütteln, in Flipglas seihen, Muskatnuß darauf streuen.

American-Glory. In einen Champagnerkelch gebe: 2 Stck. Eis, 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer Orange und 1/4 Citrone, fülle das Glas zu 3/4 mit Champagner und gieße Selterswasser auf.

American-Creame-Punch. 6 Eigelb schlägt man mit 1 Pfd. Staubzucker gut zu Creme und fügt 1/2 Fl. Rum hinzu. Darauf schlägt man das Eiweiß der 6 Eier mit 1 1/2 Ltr. Milch zu festem Schaum. Alsdann gebe man beide Mischungen unter fortwährendem Schlagen zusammen.

Americano. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stücke Eis, 2 Scheiben Citrone, 1 Spritzer Angostura, 1 Likörglas Fernet-Branca, 1 Cocktailglas ital. Vermouth, fülle auf mit Selterwasser.

American-Punch. Fülle Punschglas halb voll Eis, hierzu 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Grenadine, 2 Likörgläser Cordial-Medoc, fülle auf mit Canadian-Club-Whisky und garniere geschmackvoll mit Früchten.

American-Pousse-Café. 1/4 Maraschino, 1/4 Curacao rot, 1/4 Chartreuse, grün, 1/4 Cognac.

American-Rickey. In ein Rickeyglas gebe man 1 Stck. Eis, eine in zwei Hälften geschnittene Birne, die man im Glase etwas ausdrückt, 1 Cocktailglas Rye-Whisky und fülle mit Selterwasser auf.

Amer-Picon-frappé. Schüttelbecher halb voll Eis, hierzu: 2 Likörgläser Amer-Picon, schüttle, bis sich Schnee an dem Becher bildet und seihe dann in ein Cocktailglas.

Amer-Picon-Limonade. In ein Limonadenglas gebe: 1 Likörglas Grenadine, 2 Likörgläser Amer-Picon, 2 Stücke Eis, fülle auf mit Sodawasser.

Amer-Picon-Punsch. Ein Punschglas fülle zu 1/3 mit Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Grenadine, 1 Cocktailglas Amer-Picon, fülle auf mit Sodawasser.

Amer russe frappé. Schüttelbecher halb voll Eis, hinzu: 2 Likörgläser Amer russe, schüttle bis sich an dem Becher Schnee bildet und seihe dann in ein Cocktailglas.

Ammonia-Cocktail (für Kopfweh). In ein Limonadenglas gebe 2 Stck. Eis, 1 Teelöffel Orange-Sirup, 1 Messerspitze Ammonia, fülle das Glas bis zur Hälfte mit Selters, rühre einen Teelöffel Natron hinein.

Amour - Cocktail. In ein Mischglas 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Peach - Bitter, 4 Spritzer Maraschino, ¾ Cocktailglas Marsala, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche oder Olive beigeben, Citronenschale.

Ananas à la Royale. Eine halbe Ananas höhlt man aus, füllt dieselbe mit in etwas Champagner verrührtem Ananaseis, setzt sie in eine breite, mit etwas kleingeschlagenem Eis gefüllte Schwenkschale, gibt Schlagrahm auf das Ananas-Gefrorene, garniert den Schlagrahm geschmackvoll mit verzuckerten Veilchen und Kirschen, spritzt etwas Creme d'Yvette auf den Schlagrahm.

Ananas - Bowle I. Schneide eine halbe Ananas, ohne sie zu schälen, in ein Zentimeter starke Scheiben, gieße 4—6 Fl. leichten Weißwein und 2—3 Fl. Sekt über und serviere, nachdem die Ananas wieder aus der Bowle entfernt worden ist.

Ananas - Bowle II. Die in Scheiben geschnittene und in Viertel geteilte, geschälte Hälfte einer Ananas wird eine Stunde in ½ Fl. Moselwein stehen gelassen; dann soll eine Flasche Moselwein, 2 Fl. Sekt und eine Fl. Sauerbrunnen zugefügt werden.

Ananas - Bowle III. Einer Ananasfrucht glättet man den Rand durch Wegnahme der Stacheln, darauf schneidet man das obere Viertel mit einem scharfen Messer glatt ab, höhlt die Ananas gut aus, legt ein Stück Eis in die Höhlung und füllt mit kaltem Sekt auf. Darauf deckt man das vorher abgeschnittene Viertel mit den grünen Fruchtblättern als Deckel darauf.

Ananas - Bowle, Essenz. Eine Ananas wird mit Zucker abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten und gut zugedeckt, fortgestellt. Inzwischen läßt man ½ Pfd. Zucker mit ¼ Ltr. Wasser aufkochen. Ist der Zucker gelöst, gibt man die Ananasschnitten hinzu und läßt auf dem Feuer ziehen. Sobald die Frucht im Zucker kalt geworden, reibt man sie im Mörser ganz fein, kocht sie dann mit dem Zucker nochmals auf und setzt ¼ Ltr. Arrac hinzu. Jetzt hat man eine Essenz bereitet und gibt zu derselben nach Belieben und Geschmack Wein, Sekt und Wasser.

Ananas - Bowle (Sanitätsbowle). 1 ½ Pfd. Ananas in Scheiben, 1 Pfd. Zucker in Stücken, 1 Fl. Sherry oder Portwein, 1 Fl. alten Bordeaux, 1 Fl. alten Rheinwein, Sekt nach Belieben.

Ananas - Cardinal. Schäle eine Ananas und schneide sie in dünne Scheiben. Lege dieselben in eine Schüssel, bestreue mit genügend Puderzucker und lasse 6 Stunden gut zugedeckt stehen. Die Schale gib in eine Kasserolle mit so viel Wasser, daß sie bedeckt ist, bringe zum Kochen, schäume ab und gieße über die Frucht. Füge dazu 2 Fl. Weißwein, $1/4$ Pfd. Zucker und lasse 6 Stunden stehen, darauf umrühren, 2 Fl. Selterwasser zugießen und kalt servieren.

Ananas-Cobbler. Cobblerglas halb voll Eis, 1 Likörglas Ananas-Sirup auffüllen mit Weißwein, rühren, garnieren, Strohhalme beigeben.

Ananas-Eisbowle. Die Scheiben einer halben Ananas werden genügend mit Zucker bestreut, dann der Saft von drei Orangen und 1 Citrone hinzugeben, auffüllen mit $1/5$ Fl. Arrac, 3 Fl. Rheinwein und 2 Fl. Sekt. Vor dem Servieren gib $1/2$ Ltr. Ananas Gefrorenes in die Bowle.

Ananas-Julep. In einem Glaskrug gebe: einige Stücke Eis, eine geschälte Ananas in Scheiben geschnitten, 1 Likörglas Himbeer-Sirup, 1 Likörglas Maraschino, 1 Likörglas Holland-Gin, 1 Fl. Moselwein.

Ananas-Limonade. Schüttelbecher halb voll Eis, schneide eine Scheibe Ananas in Würfel und drücke dieselben durch ein feines Sieb, füge hinzu: 1 Löffel Zucker, 1 Glas Weißwein, schüttle gut, seihe in ein Limonadenglas, fülle auf mit Sodawasser, gib einige Schnitte Ananas hinzu.

Ananas-Punsch I. Fülle Punschglas zur Hälfte mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Ananas-Sirup, 1 Likörglas Creme d'ananas, 1 Likörglas Cognac, fülle auf mit Sodawasser und garniere mit Ananasschnitten und Kirschen.

Ananas-Punsch II. Eine geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Ananas wird mit $1/2$ Pfd. Zucker bestreut, mit $3/4$ Ltr. Arrac und 3 Fl. Weißwein begossen und einige Stunden ziehen gelassen. Darauf begieße mit 4 Fl. Champagner und serviere sehr kalt.

Ananas-Punsch III. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen, 250 gr Hutzucker, einige Scheiben Ananas, in Stücke geschnitten, 2 Fl. Johannisberger, 1 Fl. weißen Kapwein, 1 Fl. alten Madeira, 1 Fl. Montrachet, $1/2$ Fl. Arrac, 2 Fl. Champagner und serviere sehr kalt.

Ananas-Punsch IV, heiß. Ein angewärmtes Punschglas fülle auf mit $1/3$ Ananas-Punsch-Essenz, $2/3$ heißem Wasser und gebe eine Citronenscheibe hinein.

Ananas-Punsch V. (p. Glas). Ein schön geformtes, größeres Glas fülle zu $1/3$ mit feinem Eis, darauf fülle das Glas mit Creme d'ananas und etwas Selters, zu $2/3$

voll. Füge hinzu: 1/2 Likörglas Grenadine obenauf gib Ananas-Gefrorenes oder Vanille-Gefrorenes, etwas Schlagrahm, garniere mit Ananasschnitten, streue farbigen Zucker auf den Schlagrahm.

Ananas-Sorbet. In einen hohen, breiten Champagnerkelch vermenge Ananas-Gefrorenes mit 1 Likörglas Frucht-Sirup, 1 Likörglas Arrac und Champagner, garniere mit Ananasschnitten und Kirschen.

Angelique. Süßer Likör aus der Angelica-Wurzel.

Angels Breath. Fülle ein Cocktailglas mit feinem Eis, fülle auf mit Benedictiner, füge hinzu: 3 Spritzer Maraschino und bedecke mit Sahne.

Angels Dream. Gebrauche ein Pousse-Café-Glas, 1/3 Maraschino, 1/3 Creme d'Yvette, 1/3 Sahne.

Angels Kiss. Gebrauche ein Likörglas, 3/4 Apricot-Brandy, 1/4 Sahne, letztere muß oben schwimmen.

Angels Wing. Gebrauche Pousse-Café-Glas, 2/3 Abricotine, 1/3 Sahne.

Angels Tit. Gebrauche Pousse-Café-Glas, 1/4 Maraschino, 1/4 Creme d'Yvette, 1/4 Benedictine, 1/4 Schlagrahm, 2 Maraschinokirschen obenauf.

Angeschossener Hase. 1/3 Cognac, 2/3 Bols Half & Half

Anglers Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 6 Spritzer Orange-Bitter, 1/2 Likörglas Himbeer-Sirup, 1/2 Cocktailglas Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Angostura-Bitter. Ein aus einer Rinde hergestellter Bitter, stammend aus der südamerikanischen Stadt Angostura.

Angostura-Bowle. 2 Citronen, auf Zucker abgerieben, werden entkernt in die Bowle gegeben, dazu gieße man 2 Glas Angostura, 1 Glas Cognac, 1 Glas Portwein und 3 Fl. Sekt.

Anheuser Busch. Bier aus der größten Brauerei Nord-Amerikas.

Anisette. Süßer Likör aus Anis.

Anisette, 38 %. Zubereitung: 0,1 g Kardamomöl, 0,5 g Apfelsinenöl, 0,5 g Citronenöl, 1 g Ingweröl, 1 g Nelkenöl, 1,5 g Ceylonzimmtöl, 3 g Korianderöl, 3 g Kalmusöl, 35 g Sternanisöl, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 24 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Anislikör, 38 %. Zubereitung: 50 g Anethol, 5 g Citronenöl, 40 Ltr. Sprit, 6 %, 2 1/2 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Anitta. 1/4 Arrac, 3/4 Pecco (Bols).

Apéritif. Appetitreizendes Getränk, vor dem Essen zu nehmen, kann bestehen aus Likörmischungen oder Frühstücksweinen.

Apfel-Bowle. 6 oder 8 saftige Aepfel werden in Scheiben geschnitten, gezuckert und mehrere Stunden stehen gelassen. Später gebe man etwas Arrac dazu (1 Weinglas) und lasse nochmals einige Zeit ziehen. Darauf seihe man den Bowlenansatz in eine Bowle und gebe 2 Fl. leichten Moselwein hinzu.

Apfel-Punsch. Man schält 6—8 Borsdorfer Aepfel, oder 4—5 Reinetten, schneidet sie in Scheibchen, legt diese in eine Bowle oder Terrine mit gut schließendem Deckel, übergießt sie mit 1 Fl. Rheinwein und läßt zugedeckt 2—3 Stunden lang stehen. Alsdann nimmt man mittelst einer Gabel die Scheibchen aus dem Weine heraus, legt sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, der über einen sauberen, passenden Topf gestellt, gießt das Abgetropfte zurück in die Bowle, die Apfelscheibchen aber stürzt man aus dem Durchschlag in ein sauberes, linnenes Tuch, winde es zusammen und bringe es unter eine Presse, fängt den herausträufelnden Saft in einem untergestellten tiefen Teller auf und gießt ihn ebenfalls in die Bowle. Nun läßt man in einem sauberen irdenen Topf 2 Fl. Rheinwein mit 375 gr in kleine Stücke zerschlagenen Zucker bis zum Kochen kommen, schäumt ab, gießt ½ Fl. Jamaica-Rum oder reichlich ¼ Ltr. Arrac zu der Zuckerlösung, rühre schnell um, decke den Topf ein paar Minuten zu und gieße dann die Mischung zu dem in der Bowle befindlichen Apfelextrakt, Gewürz, Citronen- oder Apfelsinensaft darf diesem Punsch nicht beigefügt werden, weil sonst das liebliche Apfelaroma verloren geht.

Apfelsinen-Bowle I. Auf Hutzucker reibt man leicht die Schale einer Apfelsine ab, den man mit einer Fl. Moselwein übergießt und einige Stunden stehen läßt. Außerdem schält man 6 Apfelsinen und teilt sie in zierliche Scheibchen, aus denen die Kerne entfernt werden, überstreut sie mit einem Pfund gestoßenen Zucker, gießt noch 4 Fl. Moselwein darüber, stellt die Bowle aufs Eis und gibt vor dem Auftragen eine Flasche Champagner dazu.

Apfelsinen-Bowle II. Auf 250 gr Zucker reibe man die Schale einer Apfelsine ganz leicht ab, presse den Saft von 2 Apfelsinen darüber, schneide 1 Orange in Scheiben (ohne Schalen), welche man in Staubzucker ziehen läßt und vermische dann alles mit einigen Flaschen recht guten, leichten und kalten Weißwein. Nachdem gut verrührt und geraume Zeit gezogen, fügt man vor dem Servieren Sekt hinzu.

Apfelsinen-Bowle III. 1 Pfd. Zucker reibt man auf 4

Apfelsinen und 2 Citronen ab, hierauf gießt man $1/8$ Liter Wasser und den Saft der Früchte auf den Zucker. Darauf gebe man 3 Fl. Rotwein hinzu.

Apfelsinenlikör, 35 %. Zubereitung: entweder: 2 g Meroliöl, 15 g Citronenöl und 75 g Apfelsinenöl, oder: 2,5 kg Apfelsinendestillat und 1 kg Citronendestillat, dazu: 37 Ltr. Spiritus, 96 %, 28 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. mit Wasser auffüllen. Farbe: orangengelb.

Apfelsinen-Punsch. Die Schale von 3 Apfelsinen und 1 Citrone reibt man auf Zucker ab, preßt den Saft von 6 Apfelsinen und 1 Citrone aus und gibt zu diesem und dem Zucker, der etwa 700 bis 800 gr. betragen kann, 1 Ltr. Wasser, 1 Fl. Wein und etwas Jamaica-Rum, sowie $1/2$ Schote zerklopfter und zerschnittener Vanille. Dieses setzt man mit der Flüssigkeit aufs Feuer, gießt sie, wenn recht heiß geworden, zum Saft und zur Schale der Apfelsinen usw. und rührt tüchtig um.

Apfelwein-Bowle. Die Schalen von 3 Apfelsinen werden auf auf Zucker abgerieben, in Scheiben geschnitten und dann mit 1 Pfd. aufgelösten Zucker in eine Bowle gegeben. Hierauf mit 2 Glas Kirschwasser begossen und einige Zeit stehen gelassen. Alsdann gebe man 4 Fl. Apfelwein und 1 Fl. Sekt, beides sehr kalt, dazu, lasse nochmals unter Umrühren etwas ziehen und serviere.

Apfelwein-Bowle mit Ananas. $1/2$ Ananas schneide man in Scheiben und teile diese in Viertel, darauf werden dieselben mit Zucker gut bestreut, einige Zeit (2 Std.) stehen gelassen. Fülle alsdann mit 2 Fl. guten Apfelwein auf, lasse wiederum 1 Stunde stehen und serviere mit 2 Fl. Sekt sehr kalt.

Apfelwein-Bowle mit Erdbeeren. 1 Ltr. Walderdbeeren lasse man gut gezuckert in einer halben Flasche Rotwein 1 Stunde ziehen, füge dann 4 Fl. guten Apfelwein und 2 Fl. Sekt hinzu und serviere sehr kalt.

Apfelwein-Bowle mit Pfirsich. 6—8 Pfirsiche werden geschält, entkernt, in Viertel geschnitten und reichlich mit Zucker bestreut 1 Stunde ziehen gelassen. Darauf fülle man mit 2 Fl. guten, kalten Apfelwein und 1 Flasche Sekt auf.

Apfelwein-Bowle mit Tee. 1 Ltr. Apfelwein, 1 Ltr. kalter Tee, 1 Weinglas Kirschwasser, $1/2$ Pfd. Zucker und einige Scheiben Citrone werden in einer Bowle gut vermischt und sehr kalt serviert.

Apfelwein-Bowle mit Tee und Gurke. 150 gr Zucker, 1 Weinglas Cognac, starken Tee und einige frische Gurkenscheiben, ziehen lassen und recht kalt servieren.

Apfelwein-Bowle mit Waldmeister. 2 Apfelsinen werden, nachdem die Schalen auf Zucker abgerieben, in Scheiben geschnitten, entkernt mit 1 Pfd. Zucker in eine Bowle gegeben. Darauf gib 3 Fl. Apfelwein und hänge einige Bund frisch gepflückten Waldmeister an einen Faden solange in den Wein, bis er genügend Waldmeistergeschmack angenommen hat. Darauf fülle auf mit 2 Fl. sehr kaltem Sekt.

Apfelwein - Glühwein. 1 Glas Apfelwein, einige Nelken, etwas Zimmt und Citrone, 4 Stück Würfelzucker, aufkochen lassen, in ein Punschglas seihen, obenauf 1 Schuß Portwein geben.

Apfelwein - Punsch I. 1 Ltr. Apfelwein und 1/4 Pfd. Zucker lasse man bis ans Kochen kommen und füge den Saft einer halben Citrone, sowie 1 Weinglas Arrac hinzu.

Apfelwein - Punsch II. Man bringe 1 Ltr. Apfelwein und 1 Ltr. Wasser sowie 250 gr Zucker bis ans Kochen und füge etwas Arrac und Fruchtsaft nach Geschmack hinzu, außerdem den Saft einer halben Citrone.

Apfelwein - Sellerie - Bowle. Schneide einen geschälten Sellerieknollen in Scheiben, bedecke diese mit Staubzucker, lasse einige Stunden ziehen, gieße recht kalten Apfelwein darüber. Entferne die Selleriescheiben und gebe nochmals Zucker und etwas Madeira nach Geschmack zu.

Apfelwein - Teepunsch. 2 Fl. Apfelwein mit 1 Pfd. Zucker bis ziemlich zum Kochen bringen, 1 1/2 Ltr. Tee zugießen, ebenso Rum nach Geschmack, wenn gewünscht auch Orange- und Citronen-Scheiben.

Apollinaris. Mineralwasser, Quelle bei Remagen am Rhein.

Appetitreizer. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 1/2 Likörglas Ingwer - Likör, 2/3 Cocktailglas ital. Vermouth, 2 Teelöffel Orangensaft, rühren, in ein mit Eis gefülltes Bordeauxweinglas seihen.

Appetizer. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: 3 Spritzer Zuckersirup, 2 Spritzer Angostura, 1 Likörglas Absinth, 1/2 Likörglas ital. Vermouth, rühren und in Cocktailglas seihen.

Appetizer-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Zuckersirup, 2 Spritzer Citronensaft, 1/2 Cocktailglas Scotch - Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen.

Apple - Blosom. Schüttelbecher halb voll Eis, 2 Spritzer Zuckersirup, 1/2 Cocktailglas Apfelwein, 2 Spritzer Maraschino, schüttle, seihe in Cocktailglas.

Apple - Blow - Fizz. Mixbecher halb voll Eis, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Apfel - Cognac, seihe in ein zur Hälfte mit Soda gefülltes Fizzglas.

Apple - Jack - Sour. 1 Eßlöffel Zucker, den Saft einer Citrone, 1 Cocktailglas Apple-Jack, in Sourglas seihen, mit etwas Soda auffüllen, Citronenscheibe ins Glas, vorsichtig ein Schuß Rotwein aufgießen.

Apple-Toddy. Zu 2 Eßlöffel Zucker-Sirup gebe 1 Weinglas Apfelwein und fülle auf mit kaltem Wasser.

Apple-Toddy hot. In ein angewärmtes Punschglas gebe man einen halben gebratenen Apfel, 1 Löffel Zucker in heißem Wasser aufgelöst, 1 Glas Apfelwein, fülle mit kochendem Wasser auf und streue Muskatnuß obenauf.

Apricot-Fizz. Schüttelbecher halb voll Eis, dann: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, ½ Likörglas Abricotine, 1 Cocktailglas Plymouth Gin, schütteln, in Fizzglas seihen, mit Selters auffüllen.

Aprikosen-Bowle. 6—8 reife, nicht fleckige Aprikosen werden sorgfältig geschält, in Viertel geschnitten, entkernt, das am Kern sitzende Fleisch wird entfernt, die Aprikosen werden gut eingezuckert und ½ Stunde ziehen lassen. Darauf wird ½ Fl. Moselwein zugegossen und abermals 2 Stunden ziehen gelassen. Schließlich füge man 3 Fl. leichten Rheinwein und 2 Fl. Sekt hinzu.

Aprikosen-Eisbowle. Dasselbe wie bei Aprikosen-Bowle, nur noch 1 Ltr. Aprikoseneis hinzugeben.

Aprikosenlikör, 33 %. Zubereitung: 125 g Aprikosenaromaöl, 5 Ltr. Cognac, 31 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Ltr. Zuckersirup, worin 50 g Citronensäure gelöst waren, mit Wasser auf 100 Ltr. auffüllen. Farbe: himbeerrot oder afpelsinengelb.

Aprikosen-Limonade. 2 reife Aprikosen werden geschält, in kleine Teile geschnitten und durch ein feines Sieb in ein Limonadenglas gestrichen, den Saft einer halben Citrone, 1 Eßlöffel Zucker hinzu, sowie 2 Stck. Eis; fülle auf mit Sodawasser und gib eine Scheibe Orange hinein.

Aprikosen-Punsch. Man lege 12 bis 18 schöne, recht reife, auseinander geschnittene und von den Kernen befreite Aprikosen in eine Terrine, bestreut sie stark mit Zucker, gießt 1 Glas Madeira darüber und läßt sie, wohl zugedeckt, einige Stunden stehen. Alsdann läßt man 2 Fl. Champagner, 333 ½ g Zucker bis ans Kochen heiß werden, jedoch nicht zum Kochen selbst kommen, schäumt ab, fügt den Saft einer Citrone und ¼ Fl. Arrac hinzu, rührt um, gießt die Mischung über die in der Terrine befindlichen Aprikosen, deckt die Terrine wieder zu und läßt das Getränk völlig erkalten, bevor man es serviert.

April-Shower. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, den Saft einer Orange, ½ Cocktailglas Rye-Whisky, 1/4 Cocktailglas Benedictiner, fülle auf mit Sodawasser.

Aqua. Quellwasser, a. destillata, destilliertes Wasser.

Aquavite. Starker Kornbranntwein. (Dänisch, Lebenswasser.)

Aquavit. Zubereitung: 2 g Bittermandelöl, 12 g Kassiaöl, 25 g Dillöl, 35 g Nelkenöl, 50 g Korianderöl, 60 g Kümmelöl, 100 g Citronenöl, 300 g Cognacöl mit 1/2 Ltr. Sprit, 96 %. Davon braucht man auf 100 Ltr. Kornbranntwein etwa 100 g.

Arenfelser. Rheinischer Rotwein.

Argenteuil-Cocktail. Barglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Cognac, 4 Spritzer Parfait amour, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Armer Onkel. Schwedenglas. 1 Glas Cherry-Brandy, 1 Glas Cognac, 1 Glas Bols-Angelique, zuerst etwas Eis.

Arminia, H. H. C. 1/3 Anisette, 1/3 Vanille, 1/3 Bols Half & Half, 1 Spritzer Stoughton.

Aromatic-Fizz. In ein Fizzglas gebe: 3 Spritzer Citronen-Sirup, 3 Spritzer Aromatic-Bitter, fülle auf mit kaltem Soda.

Aromatique. Spezialität der Union A.-G. Leipzig-Mockau.

Arrac. Branntwein, bereitet aus Reis, Kokosnüssen, Rohrzucker etc.

Arrac-Bowle. 1/2 Pfd. Zucker wird in 1/2 Ltr. Wasser aufgelöst, dazu gebe man 1 Ltr. alten Arrac und mehrere auf Zucker abgeriebene Scheiben Citrone, dann stelle aufs Feuer, nachdem die Mischung unter fortwährendem Rühren gekocht hat. Abschäumen und kalt stellen. Fülle mit 2 Fl. Rheinwein und 1 Fl. Sekt auf und serviere kalt.

Arrac-Punsch. 1 Fl. Arrac, den Saft von 3 Orangen und 3 Citronen, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Ltr. Wasser aufkochen lassen, auf Eis stellen und kalt servieren.

Arrac-Punsch, heiss. In eine Kupfer-Kasserolle gebe 3 bis 4 Stck. Zucker, den Saft einer halben Citrone und einer halben Orange, 1/3 Punschglas Arrac, 1/2 Cocktailglas Sherry und lasse auf dem Feuer heiß werden, nicht kochen.

Arrac-Punsch, kalt. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Sirup d'orange, 1 Likörglas Jamaica-Rum, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Arrac, fülle auf mit Soda und garniere mit Citronenschnitten.

Arrac-Toddy. In ein Mischglas löse man 1 Teelöffel Zucker mit etwas Wasser, füge hinzu: 1 Cocktailglas Arrac, 2—4 Stck. Eis, rühren, in Toddyglas seihen und mit kaltem Wasser auffüllen.

Arrow-Root-Gruel. Man nehme einen Dessertlöffel Pfeilwurzelmehl und vermenge dasselbe mit ein wenig Wasser zu einem dünnen Brei. Darauf gebe man ein Punschglas kochende Milch, etwas Salz, Zucker und Citronensaft hinzu und serviere sehr heiß.

Asbach: Cognacbrennerei Asbach & Co., Rüdesheim a. Rh. Beliebteste Marken „Asbach Uralt", „Asbach Alt", „Asbach Echt".

Assessoren-Paragraph 8: Geht nicht durch! 1/3 Rum, 1/3 Creme d'angelique grün, 1/3 Curacao triple sec (Bols), 2 Spritzer Stoughton-Bitter.

Assmannshäuser, rheinischer Rotwein.

Astoria-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Cherry-Brandy, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognac, fülle mit moussierendem Rotwein oder halb Rotwein, halb Sekt auf und garniere mit Früchten.

Astrea-Schnaps, E. K. R. 1/2 Genever, 1/2 Bols curacao tripple sec.

Augusta-Regiment. 1/6 Stoughton, 1/6 Cognac, 3/6 Creme d'angelique, 1/6 Bols Maraschino.

Autlers-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/4 Cocktailglas Dubonnet, 1/4 Cocktailglas Vermouth franz., 1/2 Cocktailglas Dry-Gin, 1 Stück Citronenschale, 1 Stück Orangenschale, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive.

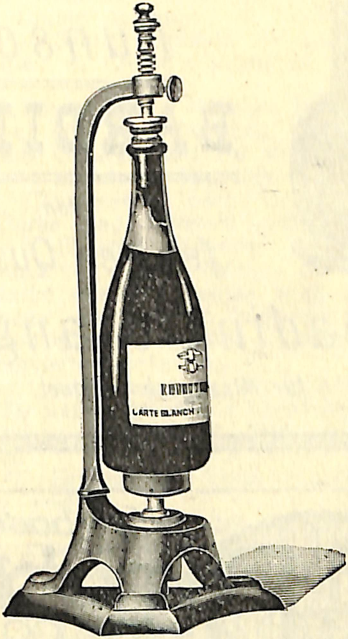
Automobil-Cocktail. Mischglas, 1 Löffel Zucker in Wasser auflösen, 3—4 Pfefferminzblätter in der Zuckerlösung zerstoßen und mit dem Saft einer Citrone vermischen, 1 Likörglas Gin, rühren, in ein Fizzglas seihen, auffüllen mit kaltem Sarsaparilla, garnieren mit Orangenschnitten.

Auxerre, französischer Rotwein.

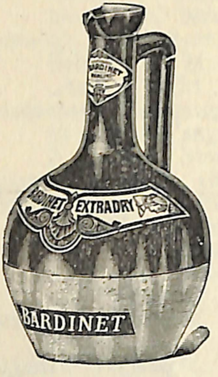
Auxiliary-Punsch (großes Quantum). In eine Punschbowle gebe: den Saft von 30 Citronen, den Saft von 3 Orangen, 5 Pfd. Hutzucker, 6 Ltr. Wasser, 1 Ltr. Gum, 1/2 Ltr. Rye-Whisky, 4 Ltr. Rotwein, 1 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte, umrühren und kalt servieren.

Aviatik. 1/3 Anisette, 1/3 Advocaat, 1/3 Rosenlikör.

Ayala & Cie., franz. Champagner-Firma in Reims.


CARTE BLANCHE

Ständer für offenen Champagner.



Liqueure

Punsche

BARDINET

Von
feinster Qualität.

Grenadine-Orangeade

für Mixzwecke geeignet.

Karlsbader
Becherbitter
ist seit über 100 Jahren
der beste Magenlikör.

Weitere Specialitäten: **Becher Cabinet-Jobeka.**

Johann Becher, Karlsbad

K. und K. Hof- und Kammerlieferant,

GEGRÜNDET 1807.

Filiale: DRESDEN 16.

B

Bach-Chor-Club. Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: ½ Cocktailglas Creme de cacao; ¼ Cocktailglas Cognac, ¼ Cocktailglas Sahne, schütteln, in Cocktailglas seihen.

Badischer Schnaps. ¾ Creme d'angelique, ¼ Bols Cherry-Brandy.

Badminton I. In Bowle gib 2 Flaschen Beaune, die Schale einer Orange, den Saft derselben, 3 Scheiben frischer Gurke, 1 Glas Curacao und ein wenig Boretsch, stelle gut verdeckt 1 Stunde in Eis, fülle auf mit 2 Flaschen Sodawasser, Candiszucker nach Geschmack, vor dem Servieren Gurke und Boretsch entfernen.

Badminton II. 2 Flaschen Rotwein, 4 Gläser Sherry, 2 Gläser Maraschino, einige Zweige Boretsch, 2 dünne Scheiben Gurke werden in einen Krug mit Deckel gegeben; dieselbe gut gekühlt und vor dem Servieren mit 3 Fl. Sodawasser aufgefüllt. Gurke und Boretsch vor dem Servieren entfernen.

Balaclava-Nectar. In Bowle gib die dünne Schale einer Citrone, 2 Fl. franz. Rotwein, 1 Cocktailglas Maraschino, 2 Fl. Selterwasser und 3 Fl. Sekt, gut rühren, sehr kalt servieren

Ballon-Fahrt. 2/5 Eau de ma tante, 1/5 Bols Stoughton, 2/5 Curacao weiß.

Ballon-Bowle. 4 Fl. Weißwein, den Saft einer Citrone und 2 Fl. Sekt, mischen und sehr kalt servieren.

Balomba. Gefrorener Eiweiß-Schaum.

Bal-Punsch. 1 Fl. Scotch Whisky, 1 Fl. Rum, ½ Fl. Cognac, ¼ Fl. Portwein, 3 Pfd. Zucker, ¼ Ltr. Citronensaft, rühre gut und gieße kochendes Wasser auf.

Balsac-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orange-Bitter, 4 Spritzer Chartreuse, ⅓ Cocktailglas ital. Vermouth, 4 Spritzer old Tom-Gin, rühren, Cocktailglas seihen, Olive, Citronenschale.

Balta-Wein. Rumänischer Weißwein.

Baltimore-Egg-Nogg. Schüttelbecher halb voll Eiß, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eigelb, etwas feinen Zimmt und Muskat, 1 Cocktailglas Madeira, 1 Likörglas Cognac, 3 Spritzer Jamaica-Rum, fülle auf mit Milch, schütteln, in Milchpunschglas seihen, Muskatnuß darauf streuen.

Bamboo-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Orange-Bitter, ⅓ Cocktailglas franz. Vermouth, ⅓ Cocktailglas Sherry, in Cocktailglas seihen, Citronenschale, Kirsche.

Bardinet. Firma Les Fils de P. Bardinet, Berlin, Fabrik feiner Liköre.

Barley-Water, englisch, für Tennisspieler. Wasche eine Tasse voll Gerste in kaltem Wasser und gib sie in einen Krug, dazu füge die dünne Schale einer Citrone, 5 Stücke Zucker, 1 ½ Ltr. kochendes Wasser und lasse stehen, bis erkaltet. Dann gieße ab, das Getränk muß eine blaßgrüne Farbe haben.

Baron von Rheeden favorit. Original von A. T. Neirath. Gebrauche Pousse-Café-Glas, ¼ Creme de vanille, ¼ Maraschino, ¼ Cherry-Brandy, ¼ Kirschwasser.

Barsac. Weißer und roter Bordeaux-Wein.

Barry-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, drücke das Oel einer Citronenschale darüber, dann: 1 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Creme de menthe, ½ Cocktailglas Gordon-Gin, ½ Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Bartenders-Cocktail. In einen Whisky-Tumbler gib 1 Stck. Eis, 1 Spritzer Orangebitter, 1 Spritzer Zuckersirup, darauf gib das Glas mit der Rye-Whisky- oder Gin-Flasche dem Gaste, damit er sich selbst einschenken kann.

Bass & Co. Große Brauerei in England, die in der Stadt Burton upon Trent ihren Sitz hat; davon das Baß Ale- und Stout-Bier.

Bass-Ball-Limonade. Mixbecher mit einigem Eis, hierzu: 1 Ei, den Saft ¼ Citrone, ½ Weinglas Milch, ¼ Weinglas Wasser, schütteln, in Limonadenglas seihen.

Bavaroise. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Likörglas Absinth, ½ Glas frisches Wasser, ½ Glas Mandelmilch, rühren, ein Fizzglas fülle zu ¼ mit feinem Eis und seihe die Mischung darauf.

Bavaroise, italienisch. 1 Eßlöffel Zucker, ½ Glas schwarzen Kaffee, ½ Glas Wasser-Chocolade, 1 Messerspitze gestoßenen Zimmt, gut verrühren und im Punschglas servieren.

Bavaroise, amerikanisch. 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Likörglas Kirschwasser, etwas Rum oder Arrac, mit heißer Milch verrühren und im Punschglas servieren.

Becher-Bitter. Eigenartiger, vorzüglicher Bitterlikör aus der im Jahre 1802 in Karlsbad gegründeten Fabrik: Johann Becher, K. u. K. Hof- u. Kammerlieferant.

Beef-Bouillon. In ein Tom- u. Jerry-Mug schlage ein Ei, darauf 1 Teelöffel Beefextract, 1 Likörglas Sherry, fülle auf mit kochendem Wasser, rühre und serviere.

Beef-Tea. In ein Tom- u. Jerry-Mug gib einen Teelöffel

Beefextract, fülle auf mit heißem Wasser und serviere mit Pfeffer und Salz.

Beeren-Bowle. Man treibe 1 ½ Liter Johannisbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren durch ein Haarsieb, füge 375 gr Zucker, den Saft von 2—3 Citronen hinzu und rühre es mit 1 ½ Fl. weißem Wein an, lasse es noch ein paar mal durch das Sieb laufen und stelle es kalt.

Beer-Sour. In ein Limonadenglas gib den Saft einer halben Citrone und fülle auf mit Lagerbier.

Belfast-Cooler. In ein Coolerglas gib 2 Stück Kristalleis, den Saft einer halben Citrone und fülle auf mit Gingerale.

Benedictine. Feiner, süßer Likör, von den Benedictiner-Mönchen des Klosters Fecamp in Frankreich.

Benedictine-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 2 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Creme-Yvette, ⅓ Cocktailglas Cognac, ½ Cocktailglas Benedictine, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenschale.

Benedictine glaceé. Fülle ein Glacée-Glas bis zum Rande mit fein geschlagenem Eis und gieße Benedictine auf.

Benidicarlo. Spanischer Rotwein.

Bensheimer. Hessischer Weißwein.

Bergamotte oder Kaiserbirnenlikör. 35 %. Zubereitung: 5 g Amylacetat, 25 g Bergamotteöl werden in 37 Ltr. Sprit gelöst, dazu: ½ Ltr. Orangenblütenwasser, 25 Ltr. Zuckersirup, der Rest bis 100 Ltr. wird mit Wasser aufgefüllt; Farbe gelbgrün.

Berg-Revier-Buhl-Onkel. ½ Curacao triple sec, ½ Creme d'angelique grün.

Bergerac. Franz. Weiß- und Rotwein.

Berliner Schloss-Punsch. 2 Liter Wasser werden mit 4 Pfd. Zucker bis zur Siedehitze erwärmt, dann der ganzen Masse 4 Fl. sehr alten Rheinwein und 1 Fl. feinsten alten Rum zugefügt. Nun wird die Mischung nochmals bis zur Siedehitze erwärmt und, wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, der Spiritusgehalt durch Abbrennen gemildert. Darauf das Ganze durch ein Seihtuch in eine Bowle gegossen, in die der Saft von 2 frischen Citronen geträufelt ist. Der Punsch kann warm und kalt getrunken werden.

Berliner Trank. ⅔ Berliner Elefanten-Kümmel, ⅓ Dr. Mampes Bittere Tropfen.

Berliner Walburgistrank. In eine Bowle gebe man einige Liter Berliner Weißbier und hänge an Zwirnfäden mehrere noch nicht blühende Bündel Waldmeister mit den Köpfen nach unten so in das Bier, daß die Stiele nicht eintauchen. Nach etwa 10 Minuten entferne man den Waldmeister und serviere sehr kalt.

Berliner Weisse. Weißbier, besonders in Berlin fabriziert, wird in großen Glasschalen oft mit Zusatz von einem Glase Himbeersaft getrunken.

Berliner Weissbier-Punsch. 1/4 Pfd. Zucker, 1 Ltr. Weißbier und etwas ganzen Zimmt koche man auf, dazu gebe man langsam ein Glas Weißwein, das man mit ebensoviel Milch und 4 Eigelb verrührt hat, lasse es bis zum Kochen kommen und gieße 3 Likörglas Maraschino unter fortwährendem Rühren hinzu.

Berncastler. Moselwein, berühmt davon der „Berncastler Doctor"-Wein.

Bernstein-Bowle. 1 Fl. Rotwein, 1 Fl. Weißwein und 1 Fl. Sekt werden zusammengegossen, aber nicht gezuckert und dann serviert.

Besigheimer. Neckarwein.

Beverage, bedeutet Getränke, auch Tresterwein, in Indien Limonade.

Bicycle-Punsch. Punschglas halb voll Eis, hierzu den Saft einer halben Citrone, 6 Spritzer Curacao, 1 Likörglas Citronensirup, 1 Likörglas Rum, fülle mit Selterwasser auf und garniere mit 2 Orangenscheiben.

Biedermann. 1/3 Creme de cacao, 1/3 Bols Parfait amour, 1/3 Escubac.

Bier-Chaudeau. 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Citronenschale und Zimmt, 1 Glas Bier werden in einer Kasserolle auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren bis ziemlich ans Kochen gebracht.

Bierkaltschale. Etwas geriebenes Schwarzbrot, gewaschene Korinthen, Sultaninen, Citronen- und Apfelsinen-Schalen, Citronenscheiben, Zucker, etwas Zimmt und Nelken und geriebenen Zwieback gebe man in eine Terrine, fülle mit Bier auf und serviere, nachdem es gezogen, sehr kalt.

Bier-Punsch. In eine Kasserolle gebe man ein Glas Bier, 4 Stücke Zucker, 1 Stück Zimmt auf das Feuer. Mit 1/2 Fl. Weißwein schlage man 2 Eier gut durch und mische 2 Likörgläser Rum darunter. Zu dieser Mischung füge man unter fortwährendem Rühren das heiße Bier.

Biliner. Böhmisches Mineralwasser.

Bijou-Cocktail. Mischglas mit 2—3 Stücke Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, 4 Spritzer Curacao weiß, 4 Spritzer Chartreuse grün, 2 Spritzer Grenadine, 1 Likörglas Sloe-Gin, 1 Likörglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenschale.

Birambrot, holländisch. Ein Glas Bier wird mit etwas Weißwein, 2 schaumig geschlagenen Eigelb, etwas Butter und 1 Teelöffel Staubzucker gut gequirlt und geröstetes Brot hinein gegeben.

Birkweiler, Pfälzer Weißwein.

Bischof, warm. In ein Punschglas heiß gemachten Rotwein, nicht gekocht, werden einige Tropfen Bischofsessenz gegeben.

Bischof, siehe auch Pommeranzen. Bowlen. In eine Bowle gib 1/3 Pfd. Zucker, auf dem die Schalen von 3 Orangen abgerieben worden sind, einige Gewürznelken, etwas Zimmt und 3 in Scheiben geschnittene entkernte Orangen. Gieße darauf 4 Fl. Rotwein und lasse 24 Stunden an kühlem Orte stehen.

Bischof II. 1/3 Pfd. Zucker, 1 Citrone, in Scheiben geschnitten und entkernt, 1 bittere Orange, in 2 Hälften geteilt, 1 Likörglas Rum und etwas Bischofsextract gib gib in eine Bowle und setze es einige Zeit kalt, fülle auf mit 3 Fl. Burgunderwein.

Bismarck-Highball. In ein Highballglas gib: 1 Stück Eis, 1 Stück Citronenschale, 1 Cocktailglas Rheinwein; fülle auf mit Gingerale.

Bismarck-Punsch. In eine Kasserole gib den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Rum, 1 Teelöffel Zucker, ein wenig Wasser, lasse zum Kochen bringen. Seihe es nach Erkalten in ein zu 1/3 gefülltes Punschglas, fülle mit Sekt auf und garniere mit Citronenscheiben.

Bisquit, Dubouché & Cie. Franz. Cognac-Firma.

Bitterale. Englisches, starkes, obergähriges Bier.

Bittersweet-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 1/3 Cockglas Allash, 1/3 Cocktailglas ital. Vermouth, 4 Spritzer Absinth, 1 Spritzer Orangebitter, 2 Spritzer Zuckersirup, 1 Spritzer Anisette, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Black and Tan. In einen Silberbecher gebe man je zur Hälfte Ale und Porter.

Blackberry-Brandy uud Muskatnuss. Cocktailglas halb voll Blackberry-Brandy, reibe etwas Muskatnuß darauf und rühre gut um.

Blackberry-Ratafia, englisch. 10 Pfd. Heidelbeeren zerdrücke mit dem Saft von 10 Orangen und 5 Citronen. In einem Mörser zerstoße 1/4 Pfund bittere Mandeln, 1/4 Pfd. Muskatnuß, 10 Gr. Coriander und ein wenig Ingwer, mische mit den zerdrückten Heidelbeeren und fülle in Steinflaschen. Gut verkorken, 14 Tage in die Nähe des Ofens stellen und dann abziehen. Zu jedem Liter desselben gebe man einen Liter guten Cognac, lasse wieder 14 Tage stehen und seihe dann 2—3 mal durch ein Tuch.

Black-Stripes. Mixbecher halb voll Eis, hierzu: 2 Teelöffel Molassezucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, schütteln, Flipglas seihen, Muskatnuß.

Black-Thorn-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 4 Spritzer Absinth, 4 Spritzer Orangebitter, ½ Cocktailglas franz. Vermouth, ½ Cocktailglas Irish-Whisky, rühren, Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenschale.

Black-Thorn-Sour. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 2 Teelöffel Citronensaft, 1 Teelöffel Ananassirup, 1 Teelöffel Abricotine, 1 Cocktailglas Sloe-Gin, rühren, in Sourglas seihen, Früchte hineingeben, mit Selters auffüllen, Rotwein obenauf gießen.

Blämbel. Saurer, elsässischer Wein.

Blättchen Pulver. ½ Cognac, ½ Creme de cacao a la vanille (Bols).

Blaue Jäger vom Niederrhein. ½ Cognac, ½ Bols Parfait amour.

Bleistift Faber No. 5. ½ Stoughton, ½ Bols Escubac.

Blick ins Jenseits. ½ Rum, ½ Bols Maraschino.

Blutgeschwür. ¼ Cherry-Brandy, ¾ Advocat, 1 Spritzer Creme d'angelique.

Bobby-Burns-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 1 Likörglas Benedictine, ½ Likörglas ital. Vermouth, ½ Likörglas Scotch-Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Bobsleigh-Cocktail. 5 Spritzer Angosturabitter, ½ Cocktailglas Noyeau, ½ Cocktailglas Old-Tom-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenschale.

Bocksbeutel. Unterfränkischer Steinwein.

Bockbier. Starkes, dunkles Bier.

Bodega-Cobbler. Cobblerglas halb voll Eis, hierzu: ½ Cocktailglas roter Portwein, ½ Cocktailglas golden Sherry, ½ Cocktailglas Cognac, 5 Spritzer Absinth, 1 Teelöffel Zucker, rühren, mit Selters auffüllen.

Bodenheimer. Rheinwein.

Bodenthaler. Rheinwein.

Bohéa. Schwarzer, chinesischer Tee.

Boisson. Französisches Wort für Getränke.

Bollinger. Franz. Champagner-Kellerei in Ay.

Bols. Firma Erven Lucas Bols, Amsterdamm, Zweigfabrik in Emmerich, Fabrik feinster Tafel-Liköre.

Bols-Cocktail. Mischglas mat 3—4 Stücke Eis, 1 Likörglas Genever, 2 Spritzer Orangebitter, 2 Spritzer Bolsbitter, rühren, Cocktailglas seihen, Kirsche oder Olive, Citronenschale.

Bombay-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Noyeau, 4 Spritzer Curacao, 4 Spritzer Zuckersirup, 3/4 Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenschale.

Bombay-Punsch. Punschglas halb voll Eis, hierzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Maraschino, den Saft einer halben Citrone, 1/2 Likörglas Cognac. Fülle auf mit Sherry und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Bombay-Punsch (größere Quantität). In eine Punschbowle gib 2 Cocktailgläser Maraschino, 1 Fl. Cognac, 1 Fl. Sherry, 1 Fl. Madeira, 3/4 Pfd. Zucker auf 10 Citronen abgerieben, eine in Scheiben geschnittene Ananas, ebenso 5 Orangen und 1 Citrone. Gieße 4 Fl. Champagner und 2 Fl. Selterwasser auf, lasse 2 Stunden stehen und serviere sehr kalt.

Boonekamp of Maagbitter. Feiner, holländischer Bitter-Likör.

Bonner Pfälzer. 1/4 Bols-Stoughton, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Curacao weiß, 1/4 Goldwasser.

Bopparder. Rheinwein.

Bordeaux. Franz. Rotwein von der Gironde.

Bossem-Caresser. Schüttelbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Himbeersaft, 1 frisches Ei, 1 Likörglas Cognac, 1 Cocktailglas Milch, schüttle tüchtig und seihe in ein Flipglas.

Boston-Cooler. In ein Coolerglas gebe 3 Stücke Eis, die Schale einer Citrone und fülle auf zu gleichen Teilen mit Ginger-Ale-Sarsaparilla.

Boston-Flip. Schüttelbecher halb voll Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Cocktailglas Cognac, 1/2 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Grenadine, tüchtig schütteln, in Flipglas seihen und Muskatnuß darauf streuen.

Boston-Rickey. Wie Gin-Rickey, man gebe 3 Zweige Krauseminz in den zubereiteten Rickey.

Boulé-Boulé. 1/6 Pommeranze-Bitter, 2/6 Cognac, 3/6 Bols-Creme de Cacao à la Vanille.

Bourbon. Amerikanischer Maisbranntwein (Whisky).

Bourbon-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Rum, 3/4 Cocktailglas Bourbon-Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Bourbon-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Bourbon-Whisky anstatt Cognac.

Bourgogne. Franz. Landschaft, berühmt durch Weinbau.

Bowle. Eine größere Qantität Mischung aus Wein und Früchten etc.

Bowle à la Cléo de Merode. Eine halbe Fl. Sherry, 2 Fl.

Sekt und nach Geschmack eine entsprechende Quantität Kalmuß hinzugeben.

Bowle à la Demidoff. 3/4 Ltr. Cognac, 3 Fl. Bordeaux, 1/4 Curacao, 1 Fl. Sherry, 2 Gl. Himbeer-Sirup, 3 Orangen, 2 Citronen, in Scheiben geschnitten, entkernt, 1/2 Pfd. Zucker und 2 Fl. Sekt werden in einer Bowle gut kalt gestellt und serviert.

Bowle du Barry. 1/3 Ltr. Cognac, 1/2 Ltr. Jamaica-Rum, 1 Pfd. Zucker, die dünn geschälten Schalen von 12 Citronen und 2 Ltr. kochendes Wasser lasse man 2 Stunden ziehen und serviere sehr kalt.

Bowle-Moscovite. 1/2 Fl. Jamaica-Rum, 1 Pfd. Zucker, die dünn geschälten Schalen von 2 Citronen, sowie den Saft derselben, 1/2 Ltr. kochendes Wasser läßt man zugedeckt eine Stunde ziehen und erkalten; darauf fülle man 1 Fl. Moselwein, 2 Fl. Sekt und serviere kalt.

Boxerblut. 1/6 Pommeranzen-Bitter, 1/6 Anisette, 2/3 Bols-Cherry-Brandy.

Bracer. Ein Limonadenglas fülle zu 1/3 mit Eis, füge hinzu: den Saft einer Citrone, 4 Spritzer Angostura und fülle auf mit Selterwasser.

Brace up. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1/2 Eßlöffel Zucker, 2 Spritzer Orange-Bitter, den Saft Saft einer halben Citrone, 2 Spritzer Absinth, 1 Ei, 1 Cocktailglas Cognac, schüttle tüchtig, seihe in ein Limonadenglas, fülle auf mit Apollinaris.

Bragget (englisch). Metartiges Getränk aus Malz, Wasser, Honig und Gewürz.

Brahminen-Punsch. Man stoße 2 Pfd. Zucker fein, gebe dazu: 1/2 Stange Vanille, den Saft von 4 Citronen, die fein geschälte Schale von 3 Citronen, 1 Ltr. guten Arrac, 1 Ltr. Milch und 1 Ltr. Brunnenwasser. Lasse alles zusammen eine Nacht verdeckt stehen und entferne die geronnenen Milchteile.

Brain duster. Mischglas mit 3—4 Stücke Kristalleis, 4 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Gum, 2 Spritzer Vermouth, 2 Spritzer Sherry, 1 Likörglas Absinth, rühren, fülle ein Highballglas halb voll Eis und seihe die Mischung hinein.

Brandy, das englische Wort für Cognac.

Brandy and Gingerale. In ein Whisky-Sodaglas gib: 1 Stück Eis, 1 Cocktailglas Cognac und serviere mit einer Flasche Gingerale.

Brandy and Gum. In ein Cocktailglas gib: ein Stückchen Eis, 1/2 Likörglas Gum (Zuckersirup), fülle auf mit Cognac und rühre gut um.

Brandy and Hony. In ein Cocktailglas gib: 1 kleines Stück

Eis, 1 Teelöffel Honig, fülle auf mit Cognac und rühre gut um.

Brandy and Lemon. Wie Brandy and Gum, gebrauche Citronensirup, anstatt Gum.

Brandy and Mint. In ein Highballglas gib: 1 Zweig Krauseminze, presse denselben leicht aus, 2 Stücke Eis, 1 Stück Zucker mit etwas Wasser auflösen, 1 Cocktailglas Cognac, serviere mit einem Glas Wasser.

Brandy and Noyau. In ein Cocktailglas gib: ein Stück Eis, 1/2 Likörglas Noyau, fülle auf mit Cognac und rühre gut um.

Brandy and Soda. Wie Brandy and Gingerale, gebrauche eine Flasche Soda, statt Gingerale.

Brandy-Champarelle. Gebrauche ein Pausse-Café-Glas. 1/4 Curacao rot, 1/4 Chartreuse gelb, 1/4 Anisette weiß, 1/4 Cognac.

Brandy-Chanteralta. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, füge hinzu: 6 Spritzer Curacao, 6 Spritzer Chartreuse gelb, 6 Spritzer Citronensirup, 1/2 Likörglas Anisette, 1/2 Likörglas Cognac, schüttele gut und seihe in ein Bordeauxglas.

Brandy-Cobbler. In einem Cobblerglas wird 1/2 Teelöffel Zucker, vermengt mit 1 Likörglas Ananas-Sirup, mit etwass Wasser aufgelöst, das Glas dann zur Hälfte mit Eis gefüllt und mit Cognac voll gegossen, umrühren, mit Früchten garnieren, die Garnitur mit Staubzucker bestreuen.

Brandy-Cocktail I. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 3 Spritzer Gum, 2 Spritzer Orange-Bitter, 1 Spritzer Angostura, 3/4 Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Brandy-Cocktail II. Gib in Barglas 3—4 Stücke Eis, 1 Bolsglas Cognac, 4 Spritzer Bols-Bitter, 2 Spritzer Curacao, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale an den Rand, auf Wunsch Kirsche oder Olive beigeben und servieren.

Brandy-Crusta. Wie Rum-Crusta, gebrauche Cognac, anstatt Rum.

Brandy-Daisy. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1/2 Teelöffel Sirop d'orange, 1 Likörglas Chartreuse gelb, 1 Cocktailglas Cognac werden gut umgerührt, in ein Daisyglas geseiht, in welchem sich diverse geschnittene Früchte befinden, und mit ein wenig Selters aufgefüllt.

Brandy-Egg-Sour. 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Cognac, schüttle gut und seihe in ein Sourglas.

Brandy-Fix. In Mischglas gib: 1/2 Eßlöffel Zucker, den

Saft einer halben Citrone, löse mit etwas Selters auf, ½ Glas Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Brandy. Fülle mit Eis auf, verrühre gut und garniere mit verschiedenen Früchten.

Brandy-Fizz. Schüttelbecher halb voll Eis, ½ Eßlöffel Zucker, Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Cognac werden gut geschüttelt. Fülle ein Fizzglas halb voll Selters und gieße die Mischung behutsam auf.

Brandy-Flip. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, 1 frisches Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Brandy-Float. Ein Whiskyglas oder einen Champagnerbecher fülle man halb voll Selters und gieße mit Hilfe eines Mixlöffels den Cognac langsam obenauf, so daß derselbe über dem Wasser stehen bleibt.

Brandy-Highball. Man nehme ein Highballglas, gebe 1 Stück Eis, 1 Glas Cognac, 1 Stck. Citronenschale hinein und fülle mit Selterwasser auf. Löffel ins Glas geben.

Brandy-Julep. Man gebe in ein Mischglas: 1 Teelöffel Zucker, 4 Zweige frische Krauseminze und 1 Schuß Selterwasser, presse mittels eines Barlöffels oder Pfefferminzdrückers den Saft aus der Pfefferminze und seihe darauf den Inhalt in ein Julepglas, welches ziemlich ganz mit Eis gefüllt ist, fülle auf mit Cognac, stecke 4—5 Pfefferminzzweige mit den Stengeln nach unten in das Glas. Garniere außerdem mit Saisonfrüchten und streue Zucker über die Garnitur.

Brandy-Punsch I. In ein angewärmtes Punschglas gib: 3 Stck. Würfelzucker, den Saft einer halben Citrone, 4 Likörgläser Cognac, fülle auf mit heißem Wasser und gebe eine Citronenscheibe hinein.

Brandy-Punsch II. In eine große Punschbowle gib: 1 Pfd. Zucker, ¼ Ltr. Curacao, 1 Cocktailglas Maraschino, 6 Citronen, in Scheiben geschnitten, ein wenig Selterwasser zum Auflösen . Dann füge hinzu: 2 Fl. Cognac, sowie ein Weinglas Rum, rühre gut und serviere sehr kalt.

Brandy-Punsch III. In eine Punschbowle gib: den Saft von 12 Citronen, den Saft von 3 Orangen, 1½ Pfd. Zucker, 1 Cocktailglas Curacao, 1 Cocktailglas Himbeersirup, 1 Ltr. Wasser, 2 Ltr. Cognac, diverse geschnittene Früchte, rühre, serviere kalt.

Brandy-Punsch IV. Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Angostura, 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 3 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Noyeau, fülle auf mit Cognac und garniere mit Saisonfrüchten.

Brandy-Rickey. Wie American-Rickey, gebrauche Cognac anstatt Rye-Whisky.

Brandy-Sangeree. Schüttelbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac, schüttle tüchtig, seihe in ein Sangereeglas und streue Muskatnuß obenauf.

Brandy-Scaffa. Gebrauche ein Pousse-Café-Glas, 1/4 Himbeersirup, 1/4 Maraschino, 1/4 Chartreuce grün, 1/4 Cognac.

Brandy-Shrub. In ein Gefäß gebe man: den Saft von 4 großen Citronen, die Schalen von 2 Citronen, 2 Ltr. Cognac und lasse 2 Tage gut verdeckt stehen. Darauf füge man 1 Ltr. Sherry und 2 Pfd. aufgelösten Zucker hinzu, seihe durch und fülle auf Flaschen, die man gut verkorkt. Beim Servieren verdünne man nach Geschmack mit frischem Wasser.

Brandy-Skin. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Erdbeersaft, 1/2 Cocktailglas Cognac, die Schale einer halben Citrone, schüttle gut und seihe in ein Cocktailglas.

Brandy-Sling. In Mischglas gebe man einen Teelöffel Zucker, 3 Spritzer Citronensaft und löse mit etwas Wasser auf, füge hinzu: 1 Cocktailglas Cognac und einige Stücke Eis, umrühren, in ein Slingglas seihen und mit kaltem Wasser auffüllen.

Brandy-Smash. In ein Barglas gebe man 3—4 Zweige frische Krauseminze, 1 Teelöffel Zucker und etwas Selterwasser; dann presse man mit einem Löffel oder Pfefferminzdrücker das Oel aus der Pfefferminze, füge 1 Cocktailglas Cognac hinzu und fülle auf mit feingeschlagenem Eis; umrühren und in ein Smashglas seihen. Eine Scheibe Citrone hineingeben.

Brandy-Snapper. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, füge hinzu: 2 Teelöffel Honig, 1 Teelöffel Himbeersaft, 3 Spritzer Citronensaft, 1 1/2 Likörglas Cognac, schüttle tüchtig, seihe in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Punschglas und garniere.

Brandy-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, den Saft einer Citrone, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac, im Glas gut umrühren. In ein Sourglas seihen, mit Selters auffüllen, 1 Citronenscheibe hineingeben, vorsichtig 1 Schuß Rotwein obenauf gießen.

Brandy-Spider. In ein Limonadenglas gebe 4 Spritzer Angostura, 1 Scheibe Citrone, 1 Likörglas Cognac, fülle auf mit Gingerale.

Brandy-Swizzle. Fülle Mischglas mit feinem Eis, füge hinzu: 1/2 Teelöffel Zucker, 3 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Noyeau, 3/4 Cocktailglas Cognac, nimm ein kleines Quirl und quirle so lange, bis sich alles gut frappiert, seihe in ein Cocktailglas.

Brandy-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Cognac anstatt Arrac.

Brandy-Twist. In ein Cocktailglas gib ein kleines Stück Eis, 1 Teelöffel Erdbeersirup, 4 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Cognac, dann schäle ein Stück Citronenschale, drücke das Oel in die Mischung und gib die Schale hinein.

Brani-Storm-Cocktail. In einen Whiskytumbler gebe man: 1 Stck. Eis, 2 Spritzer Benedictine, 1 Stck. Orangenschale, 1/2 Likörglas franz. Vermouth, 1 Likörglas Irish-Whisky, serviere mit einem kleinen Barlöffel.

Brauneberger. Moselwein.

Braunschweiger, Lustige. 1/4 Maraschino, 1/4 Bols-Curacao, 1/2 Advokaat.

Brautnacht. 1/3 Perfait amour, 1/3 Peppermint, 1/3 Bols-Cherry-Brandy.

Brazil-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Absinth, 1 Spritzer Orange-Bitter, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/2 Cocktailglas Sherry, rühre, seihe in Cocktailglas, Kirsche, Citronenspirale.

Bridge-Bracer. Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Eßlöffel Staubzucker, 2 Spritzer Angostura, 1 1/2 Likörglas Cognac, schüttle tüchtig, seihe in Fizzglas, fülle auf mit Porter oder Ale.

Bristol-Milk, eine Sherry-Bowle.

Brombeer-Bowle. 1 Ltr. große, reife, schön verlesene Brombeeren werden, gut gezuckert, mit etwas Arrac und 1 Fl. Moselwein 6 Stunden weggesetzt. Darauf gebe man den Bowlenansatz durch ein Sieb in die Bowle, füge 2 Fl. leichten, kalten Moselwein und 1 Fl. Champagner hinzu, schmecke ab und süße nach Geschmack. In die Gläser gebe man schöne, nicht ausgelaugte Brombeeren.

Brombeer-Eisbowle. Wie Brombeer-Bowle, nur 1 Ltr. Brombeer-Gefrorenes hinzugeben.

Bromo-Seltzer (gegen Kopfweh). Man nehme 2 Fizzgläser und gebe in jedes 1/4 Wasser und einen Teelöffel Bromo-Selter (in jeder Apotheke erhältlich). Sodann gieße die Mischung von einem Glas ins andere. Das Getränk muß beim Aufschäumen sofort getrunken werden.

Bronx-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, 1 Likörglas Orangesaft, 1/3 Cocktailglas Plymouth-Gin, 1/3 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/3 Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Broyhan, ein norddeutsches Bier.

Brüning. $^1/_5$ Stoughton, $^4/_5$ Bols-Curacao triple sec.

Brunswick-Cooler.. In ein Coolerglas gebe man 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Orangensaft, 4 Spritzer Citronensaft, fülle das Glas behutsam mit sehr kaltem Pale-Ale auf und mische vorsichtig mit dem Barlöffel.

Bucellas, ein portugiesischer Weißwein.

Buchanan,s Black & White, feinster Scotch Whisky der Firma James Buchanan & Co., Ltd., London.

Büdesheimer, rheinhessischer Wein.

Budweiser, ein böhmisches Bier.

Buffallo. In ein kleines Whiskyglas oder -Tumbler gebe ein Stück Eis, 1 Spritzer Citronensaft und serviere mit einer Flasche Rye-Whisky.

Bull's-Eye. In ein Limonadenglas gebe man 2 Stck. Eis, die Schale einer Citrone in einen lang geschnittenen Streifen, fülle auf je zur Hälfte Apfelwein und Ginger-Ale.

Bülow. $^2/_3$ Mampe-Gold, $^1/_3$ Dr. Mampes Bittere Tropfen.

Burgeff & Co., A.-G. Schaumwein-Fabrik in Hochheim am Main.

Burgunder-Cobbler. Fülle ein Cobblerglas halb voll Eis, 1 Likörglas Cobblermischung, fülle mit Burgunderwein auf, garniere mit Saisonfrüchten, streue ein wenig Staubzucker über die Garnitur.

Burgunder-Punsch I. In eine Kasserolle gib: 1 Weinglas Rotwein, $^1/_4$ Weinglas Rum, 2 Weingläser Weißwein, $^1/_4$ Weinglas Ananas-Sirup, 3 Stck. Würfelzucker und bringe dasselbe zum Kochen. Hierauf gebe man in eine Punsch-Bowle, zünde an und, nachdem der Punsch abgebrannt, fülle mit heißem Tee auf.

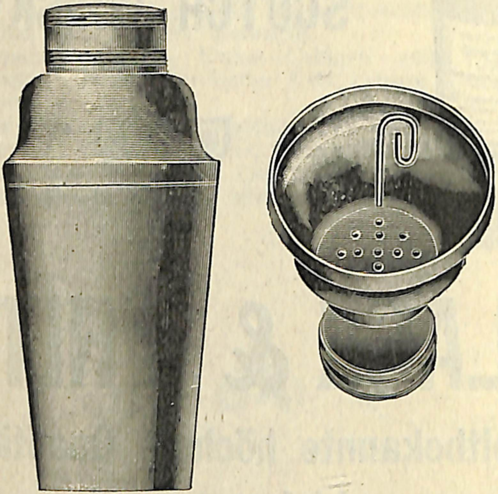
Burgunder-Punsch II. Bringe in einer Kasserolle 2 Fl. Burgunderwein, $^1/_4$ Ltr. Arrac und eine in Scheiben geschnittene Citrone aufs Feuer und lasse heiß werden. Zucker nach Geschmack.

Burgunder-Punsch III. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Arrac, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Ananas-Sirup, fülle auf mit Burgunder und garniere mit Citronen- und Orangenscheiben.

Burgunder-Punsch IV. Fülle Punschglas zu $^1/_3$ mit Eis, füge hinzu: $^1/_3$ Burgunder-Punschessenz, fülle auf mit Wasser und garniere mit Citronenscheiben.

Burgunder-Punsch V. In eine Kupferkasserolle gib: $^2/_3$ Punschglas Burgunderwein und $^1/_3$ Punschglas Arrac, sowie 2 Scheiben Citrone und lasse auf dem Feuer heiß werden (nicht aufkochen). Zucker nach Geschmack.

Burgunder-Punsch VI. In eine Kupferkasserolle gib:



Mixbecher mit Sieb.

C

Cacao. Getränk aus der Cacao-Bohne, wird gemalen und mit Wasser oder Milch und Zucker getrunken.

Cacao-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Likörglas Creme de cacao, 1 Cocktailglas gekochten, kalten Cacao, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuß darauf.

Cacao-Puff. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, ½ Cocktailglas Portwein, ½ Cocktailglas Cognac, ½ Cocktailglas Creme de Cacao, fülle auf mit Milch, schüttle tüchtig und seihe in ein Fizzglas.

Café, siehe Kaffee.

Caillon, franz. Rotwein.

Calamore-Cordial. Fülle 1 Bordeauxglas mit feinem Eis, fülle auf zu ¼ mit Creme de Menthe, zu ¾ mit Creme de Cacao.

Caldo (spanisch), Fleischbrühe.

California frappé. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Eiweiß, ½ Cocktailglas Absinth, 2 Spritzer Gum, schüttle bis sich Schnee am Mixbecher bildet und seihe in ein Cocktailglas.

Californian-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb voll Eis gefüllt. 1 Teelöffel Zucker und der Saft einer Orange werden mit etwas Wasser aufgelöst, 2 Spritzer Curacao, auffüllen mit kalifornischem Wein, 3 Spritzer Portwein obenauf, garniere mit Früchten.

Caloric-Punsch à la Trouttina. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Spritzer Curacao und fülle auf mit Caloric-Punsch.

Calvados-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Gum, ¾ Cocktailglas Calvados Likör, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Calvados-Fizz. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Calvados-Likör, gut schütteln, fülle ein Fizzglas halb voll Selterwasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Calvados-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Calvados, anstatt Cognac.

Calvados-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Calvados, anstatt Arrac.

Cambridge-Milk-Punsch. In 2 Ltr. Milch gebe die dünngeschälte Schale einer Citrone mit ½ Pfd. Hutzucker, lasse es langsam kochen und entferne dann die Citronenschale. Füge hinzu 3 in einem Glas kalter Milch geschlagene Eier, ½ Ltr. Rum, ⅛ Ltr. Arrac und ¼ Ltr. Cognac, rühre gut um und serviere recht heiß in angewärmten Gläsern.

Campchello, eine Art Eierpunsch. Zu diesem nimmt man das Gelbe von 12 Eiern, den Saft von 3 Citronen und 2 süßen Orangen, 3 Fl. roten Wein, 1 Fl. Rum und 1 kg Melis. Die Orangen werden auf dem Zucker abgerieben. Das Eigelb, der Citronensaft, der Rotwein und der Zucker werden auf dem Feuer schaumig geschlagen bis zum Steigen; alsdann nimmt man die Mischung vom Feuer, gießt langsam den Rum hinein und serviert den fertigen Campchello.

Camping-Punsch. 2 Kaffeelöffel gemahlener Kaffee werden mit einem Wasserglas kochenden Wassers übergossen. In eine kleine Kasserolle gebe 3 Stck. Würfelzucker, 2 Likörgläser Cognac, sowie 1 Glas Rum. Brenne an und, nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, gieße die Flüssigkeit zu dem Kaffee und mische gut auf.

Cana (kanja, indisch), ein Getränk aus Zuckerrohr, der Vorlauf von Rum.

Canadian-Club-Whisky, amerikanischer Whisky, der hauptsächlich in Canada fabriziert wird.

Canal-Vorlage. ⅕ Stroughton, ⅖ Cognac, ⅕ Bols-Angelique gr., ⅕ Curacao gr.

Capitain-Leutenant. ⅓ Cognac, ⅓ Half an Half, ⅓ Bols-Kloster-Likör.

Caprivi. ⅓ Stoughton, ⅓ Cognac, ⅓ Kümmel crystl.

Cardinal. 2 Likörgläser Erdbeersaft, 1 Fl. Weißwein, einige Pfirsichschnitte, ½ Cocktailglas Madeira gib in eine Bowle, fülle mit 2 Fl. Sekt auf und serviere sehr kalt.

Cardinal. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 ½ Cocktailglas Weißwein, 1 Likörglas Bischofsextract, den Saft einer Orange, mit Selters auffüllen, Citrone, Orangen- und Ananasschnitte hinein geben.

Cardinal von Apfelwein. 2 Fl. Apfelwein werden mit Bischofsessenz und Zucker abgeschmeckt und sehr kalt serviert.

Cardinal. In eine Bowle gib ⅓ Pfd. Zucker, auf welchem die Schalen von 3 Orangen abgerieben worden sind, einige Gewürznelken, etwas ganzen Zimmt und 3 in Scheiben geschnittene, entkernte Orangen, gieße darauf 4 Fl. Weißwein und lasse 24 Stunden an kühlem Orte stehen.

Caseler, ein Moselwein.

Cassis. Likör aus der schwarzen Johannisbeere.

Castrierter Eunuche. 1/2 Cherry-Brandy, 1/2 Kümmel crystal. Bols.

Cauber, weißer Rheinwein.

Catawba-Cobbler. Fülle ein Cobblerglas zur Hälfte mit feinem Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Cobblermischung, fülle auf mit Catawba-Wein. Umrühren, geschmackvoll garnieren.

Cavalier. 1/3 Elefanten-Cognac, 1/3 Curacao-Mampe-Trocken, 1/3 Mampes Maraschino.

Cavalier mit Strippen. 1/4 Bols-Angelique gelb, 1/2 Curacao extra s., einige Tropfen Advocaat.

Celery-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Gum, 2 Spritzer Ananas-Sirup, 3 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Celery-Bitter, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, rühren, in Sourglas seihen, Früchte hinein geben, Rotwein obenaufgießen, evtl. etwas Selters aufgießen.

Cerises à la Melba. Wie Pêches à la Melba, man verwende Kirschen, anstatt Pfirsiche.

Certran, Bordeaux-Wein.

Chablis, ein burgundischer Weißwein.

Chablis-Cup. Schäle eine Citrone sehr dünn, nimm 12 Stücke Würfelzucker, 2 Glas-Sherry, 1 Fl. Chablis, einen Zweig Boratsch und gib alles in einen Glaskrug. Rühre gut um und gib 2 Fl. sehr kalten Sodawassers hinzu.

Chamberlain. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1/2 Likörglas Grenadine, 3 Spritzer Oxygenee-Cusenier, 1 1/2 Likörglas Scotch-Whisky, schüttle tüchtig und seihe in ein Bordeauxglas.

Chambertin, Burgunderwein.

Champagne-Cobbler. Fülle ein Champagner-Cobblerglas mit Eis, 1 Likörglas Cobblermischung mit Champagner auffüllen. Behutsam umrühren, garniere mit Früchten. Garnitur mit Staubzucker bestreuen.

Champagne-Cocktail. 1 Stück Würfelzucker wird mit Angostura getränkt, in ein Champ.-Cocktailglas gelegt, in welches eine Scheibe Ananas, 1 Scheibe Orange, 1 Maraschinokirsche plaziert sind. Hierauf sehr kalten Champagner aufgießen, Citronenspirale.

Champagne-Cocktail, von J. Schönfeld. Von einer Orange schneide den oberen Teil ab, löffle das Fleisch aus der Orange und setze dieselbe alsdann in eine breite Schwenkschale, in welcher sie mit feinem Eis umgeben wird. In die Orange gib 1 Stck. Würfelzucker mit Angostura getränkt und fülle dieselbe mit sehr kaltem Sekt auf.

Das Eis kann mit Maraschinokirschen und Erdbeeren geschmackvoll garniert werden.

Champagne-Cooler. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und einer halben Orange, 1 Likörglas Ananas-Sirup, schüttle tüchtig, seihe in ein Coolerglas und fülle mit kaltem Champagner auf.

Champagne-Cup I. Gebe in einen Glaskrug 12 Stck. Würfelzucker, 1 Likörglas Curacao, 1 Zweig Boratsch, 1 Zweig Krauseminze, 2 Scheiben Gurke, 2 Fl. Krondorfer Sauerbrunn und fülle auf mit kaltem Champ. Entferne Gurke, Krauseminze und Boratsch. Serviere sehr kalt.

Champagne-Cup II. In einen Glaskrug gebe: 1 Likörglas Curacao, 2 Glas Sherry, 2 Eßlöffel Kandiszucker, die Schale einer halben Gurke, 1 Fl. Champagner, 2 Fl. Sodawasser. Entferne die Gurkenschale und serviere sehr kalt.

Champagne-Cup III. 3 Orangen und 2 Citronen, in Scheiben geschnitten, dazu gebe man ½ Fl. Curacao, ½ Fl. Cognac, ½ Fl. Tokayer, ¼ Fl. Chartreuse, 1 Weinglas Syrop d'ananas, 2 Fl. Sodawasser. Das Ganze gebe in ein Gefäß und lasse eine Stunde ziehen. In einem anderen Gefäß lasse man ½ Ltr. Erdbeeren und eine halb in Scheiben geschnittene Ananas mit 3 Fl. Champagner ebenfalls 1 Stunde ziehen und gebe dann beides, unter Hinzufügung von 2 Fl. Sodawasser und 1 Fl. Champagner, in einen Glaskrug (Cup).

Champagne-Cup à la Brunow. 2 Orangen und eine halbe Citrone werden in Scheiben geschnitten und gezuckert, hinzu gib: ¼ Ltr. Sherry, ⅓ Ltr. Cognac, 1 Weinglas Noyeau, 1 Fl. Selters, 2 Fl. Sekt.

Champagne-Cup à la Delmonicos. Wie Claret-Cup à la Delmonicos, anstatt des Rotweins Champagner und anstatt der Gurkenschale die dünngeschälte Schale einer Orange, kein Zucker.

Champagne-Crusta. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, 2 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Angostura, rühren, in das vorgerichtete Crustaglas seihen und mit sehr kaltem Sekt auffüllen.

Champagne-Flip. Fülle Mixbecher ca. zur Hälfte mit Eis, 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, ½ Cocktailglas Weißwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, fülle langsam mit sehr kaltem Champagner auf und streue Muskat darauf.

Champagner-Bowle. In eine Bowle gib: 1 Orange und 1 Citrone, ¼ Ananas in Scheiben geschnitten, evtl. auch einige Erdbeeren oder Pfirsiche. Dazu gieße 1 Glas alten Cognac und 3 Fl. guten, kalten Sekt.

Champagner-Julep. In einen Champagnerkelch gebe man: 1 Stück Eis. 1 Zweig frische Krauseminze und fülle mit sehr kaltem Sekt auf.

Champagne pick me up. In ein Fizzglas gebe: 2 Stck. Eis, ½ Likörglas Ginger-Brandy, fülle auf mit Champagner und gebe 1 Scheibe Citrone und Orange hinein.

Champagner-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, ½ Likörglas Himbeersirup, ½ Likörglas Erdbeersirup, fülle auf mit Sekt und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Champagner-Punsch. 2 Fl. Rheinwein, eine in Scheiben geschnittene, entkernte Citrone, 2 Likörgläser Cognac, 1 Likörglas Curacao, 2 Fl. Sekt, Zucker nach Belieben werden in einer Punschbowle gut gekühlt.

Champagner-Punsch. ¾ kg Zucker läßt man mit 1 Ltr. Wasser aufkochen, gibt den Saft von 5 Citronen, eine halbe Fl. Arrac und 1 Fl. Champagner hinzu, macht es heiß und gießt den Punsch durch eine Serviette in die Terrine.

Champagner-Punsch Von 2 Citronen, 6 Apfelsinen reibt man das Gelbe in eine Terrine und preßt den Saft von 2 Citronen, 6 Apfelsinen hinzu, tue gleichfalls 750 g Hutzucker hinzu, gießt dann 3 Fl. Rotwein, 1 Fl. Weißwein, ¼ Ltr. Arrac in die Bowle und rühre alles tüchtig durcheinander, bis der Zucker sich aufgelöst hat, läßt sie einige Zeit stehen, bevor man sie serviert, seihe den Punsch durch und füge 1 Fl. Champagner dazu.

Champagne-Sling. In ein Mischglas gebe 1 Teelöffel Zucker, 3 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognac und einige Stücke Eis, umrühren, in einen Champagnerkelch seihen und kalten Champagner aufgießen.

Champagne-Sour. In einen Champagnerkelch gib 1 Stück Eis, 1 Stück Würfelzucker und 4 Spritzer Citronensaft. Fülle vorsichtig mit sehr kaltem Sekt auf.

Champagne-Velvet. In einen Silberbecher gebe man zur Hälfte kaltes Porter (Stout), zur andern Hälfte fülle man mit kaltem Champagner auf.

Changeant. ¼ Stoughton, ¼ Cognac, ¼ Curacao, weiß, ¼ Bols-Cherry-Brandy.

Charlies-Knickebein. Gebrauche ein spitzes Südweinglas: ⅓ Noyeau rot, ⅓ Maraschino, ⅓ Chartreuse gelb, gebe vorsichtig 1 frisches Eigelb in das Glas, so daß die Liköre nicht durcheinander kommen. Obenauf gebe das geschlagene Eiweiß und spritze einige Tropfen Angostura auf dasselbe.

Chartreuse, französ. Likör, grün, gelb, weiß.

Chartreuse-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Creme d'Yvette, 1/4 Cocktailglas Cognac, 1/2 Cocktailglas Chartreuse gelb, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Charron, roter Bordeaux-Wein.

Chasseur d'Afrique. In eine Kasserolle lege 4 Pfd. Würfelzucker und begieße denselben mit 4 Fl. Cognac und 2 Fl. Rum, zünde an und lasse alles gut auflösen. Darauf gieße den Inhalt in einen großen Kessel mit heißem, schwarzen Kaffee und rühre gut um.

Château-Bayle, ein weißer Bordeaux-Wein.

Château-Beauregard, ein feiner Bordeaux-Wein.

Château-Beauséjour, ein feiner Bordeaux-Wein.

Château-Bel-Air, ein franz. Rotwein.

Château-Beychevelle, feiner Medoc-Wein.

Château-Branaire-Ducru, franz. Rotwein.

Château-Brause-Mouton, franz. Rotwein.

Château de Bousquet, ein Bordeaux-Wein.

Château la Barre, ein feiner Bordeaux-Wein.

Chauncey-Olcotte. Fülle Sherryglas mit feinem Eis, gieße hinzu: 1/3 Kümmel, 1/3 Chartreuse grün, 1/3 Cognac, obenauf ein Spritzer Creme de rose.

Cheer up. (Original von A. T. Neirath.) Mischglas mit 4 Stck. Eis, 4 Spritzer Orange-Bitter, 4 Spritzer Citronen-Saft, 1/2 Cordial-Medoc, 1/2 Orgeat-Syrop, rühren, in Bordeauxglas seihen, mit kaltem Sekt auffüllen. Ins Glas gebe man schöne Saisonfrüchte und eine Scheibe Orange.

Cherry-Brandy, 30 %. Zubereitung: 10 Ltr. echten Kirschmuttersaft, 28 Ltr. Sprit, 96 %, 25 Ltr. Zuckersirup und Wasser zum Resultat von 100 Ltr.

Cherry-Brandy-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, ein frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cherry-Brandy, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuß darauf.

Cherry-Brandy-Glacée. Wie Benedictine-Glacée, gebrauche Cherry-Brandy, anstatt Benedictiner.

Cherry-Brandy-Limonade. Wie Citronen-Limonade, gieße 1 Likörglas Cherry-Brandy obenauf.

Cherry-Shrub. 1 Ltr. saure Kirschen werden in einem Mörser mit den Kernen gestoßen und einen Tag stehen gelassen. Darauf presse man den Saft aus und füge einige Gewürznelken und etwas Zimmt hinzu und lasse abermals 24 Stunden stehen. Dann gebe man zu 1 Ltr. Kirschsaft, 1 ½ Ltr. geläuterten, erhitzten, weißen Zuckersirup, sowie ½ Ltr. Arrac, seihe durch, fülle in Flaschen, setze einige Tage in die Sonne, verkorke dann gut und stelle kalt.

Chicago-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Gum, 3 Spritzer Curacao, 4 Spritzer Angostura, rühren, in Cham.-Cocktailglas seihen, mit Sekt auffüllen, Kirsche, Citronenspirale.

Chicago-Cooler. In ein Coolerglas gebe: 1 Stck. Eis, 3 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Ginger-Ale, gieße etwas Rotwein obenauf.

Chicha (peruanisch). Der gegorene Saft der in Peru wachsenden Ananas. Er hält sich einige Wochen, schlägt dann um, wird darauf aber bald wieder trinkbar und bedeutend stärker.

Cinzano, echter Torino, Original-Vermouth di Torino der Firma Franzesco Cinzano & Cie., Turin, bedeutendstes Exporthaus Italiens..

Chinese-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 4 Spritzer Noyeau, 4 Spritzer Curacao, 4 Spritzer Gum, ½ Cocktailglas Rum, ½ Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Chinese-Cooler. Ein Coolerglas fülle halb mit feinem Eis, fülle auf je zu ⅓ mit grünem Tee, schwarzem Tee, Citronensirup und rühre gut um.

Ching-Ching. In ein Fizzglas gebe man ein Cocktailglas Rum, 1 Orange, in Scheiben geschnitten, 2 Spritzer Pfefferminz-Essenz, 2 Spritzer Nelken-Essenz, fülle auf mit Eis und gebe etwas Selters hinzu.

Chiroubles, Burgundeer-Wein.

Chocolade. Getränk aus der Cacaobohne, wird mit Milch getrunken. Schlagsahne obenauf und 1 Stück Zwieback beigeben.

Chocolade-Bavaroise. 1 Eßlöffel Zucker, ein wenig Vanille, ⅔ Punschglas Milch werden auf dem Feuer heiß gemacht. Gekochte Wasserchocolade wird mit der Milch verquirlt und dann recht heiß im Punschglas serviert.

Chocolade-Cocktail. Mixbecher mit 3—4 Stck. Eis, 1 Cocktailglas Portwein, 2 Likörgläser gekochte Chocolade, ½ Likörglas Creme de chocolade, 1 Likörglas Chartreuse, schüttle tüchtig und seihe in Flipglas.

Chocolade-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Likörglas Creme de chocolade, 1 Cocktailglas gekochte kalte Chocolade, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Chocolade-Punsch. ½ Pfd. Chocolade löse man in etwas

Wasser auf, verrühre sie gut und füge 1 Ltr. Weißwein, 1/4 Ltr. Punschessenz und 1 Cocktailglas Arrac hinzu. Nachdem man alles bis ans Kochen gebracht, füge man unter beständigem Rühren 6 gequirlte Eigelb hinzu.

Chocolade-Syrop-Drink. In ein Limonadenglas gebe 1/2 Cocktailglas Chocoladensirup und fülle auf mit kaltem Sodawasser.

Chianti, ital. Rotwein.

Chocolade-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, den Saft einer halben Citrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Blackberry-Brandy, 1 Cocktailglas Whisky, 1/2 Likörglas Sahne, rühren, in Sourglas seihen.

Christmas-Punsch (für 20 Personen). In eine Punschbowle gib: 1/4 Ltr. Maraschino, 1/2 Ltr. Madeira, 1/2 Ltr. Curacao, 1/4 Ananas-Sirup, 1 Fl. Rheinwein, den Saft von 4 Citronen und 2 Orangen, 10 Scheiben Gurke, 10 Scheiben Orange, 10 Scheiben Ananas, diverse Früchte, sowie auch Rosinen. Mische gut, lasse 1 Stunde kalt stehen und gib 3 Fl. kalten Champagner vor dem Servieren hinzu.

Cider, Apfelwein.

Cider-Cup I. In einen Glaskrug gebe man 1 Ltr. Apfelwein, 1 Likörglas Cognac, 12 Stck. Würfelzucker, einen Zweig Boratsch, 1 Fl. Sodawasser und serviere sehr kalt.

Cider-Cup II. In einen Glaskrug gebe man einen Eßlöffel Candiszucker, einen Zweig Boratsch, 1 Fl. Apfelwein-Sekt, 1 Likörglas Cognac, 1/2 Glas Sherry und 2 Fl. Sodawasser.

Cider-Cup III. Schäle eine Citrone sehr dünn, schneide 3 Scheiben Gurke, gib dies mit einem Zweig Krauseminze und 1 Ltr. Apfelwein in einen Glaskrug und lasse 20 Minuten stehen; darauf entferne Citronenschale, Gurke und Krauseminze und füge hinzu: 1 Glas Champagner, 1/2 Weinglas Curacao, 1/2 Weinglas Ginger-Brandy, zur andern Hälfte mit Ginger-Ale.

Cider-Punsch. Die Schale einer halben Citrone läßt man in 1/2 Ltr. Sherry etwas ziehen, fügt dann 1 Likörglas Cognac, 1 Fl. Apfelwein und 1/4 Pfd. Zucker hinzu, evtl. auch einige Gurkenschalen und etwas Muskat und serviere sehr kalt.

Cider-Punsch. Punschglas halb mit Eis gefüllt, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Sherry, 1 Likörglas Cognac, fülle auf mit Apfelwein und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Cider-Tee-Punsch. In eine Bowle gebe man 200 gr Staubzucker, 1/2 Ltr. Wasser, 1 Ltr. Cognac, 1 Ltr. sehr starken Tee, 1 Ltr. Rum, ¼ Ltr. Curacao, stelle gut kalt. Vor dem Servieren gebe man 1 Ltr. Apfelwein hinzu.

Cincinatti-Cocktail. Fülle ein Bierglas halb voll Lagerbier, zur andern äHlfte mit Ginger-Ale.

Cissie-Loftus. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Likörglas Absinth, ½ Likörglas franz. Vermouth, ½ Likörglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Citronen-Bavaroise. 1 Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Rotwein mit heißem Wasser mischen und im Limonadenglas servieren.

Citronen-Bowle. Die Schale einer halben Citrone lasse man in einem Weinglas mit Wasser 15 Minuten ziehen, mische in einer Bowle ½ Fl. Weiß- oder Rotwein mit 1 Fl. Sekt, etwas Zucker und füge nach Geschmack von dem Citronenwasser hinzu. Auch kann man einige Citronenscheiben dabei geben.

Citronen-Eis-Bowle. 1 Citrone auf Zucker abgerieben, den Saft derselben mit ½ Ltr. Arrac und 1 Fl. Mosel in eine Bowle. Darauf füge 1 Ltr. Citronen-Eis (gefrorenes) mit 2 Fl. Sekt hinzu und serviere.

Citronen-Sorbet. In einem hohen Champagnerkelch vermenge man Citroneneis mit ½ Likörglas Lemon-Sirup, 1 Likörglas Arrac und Champagner, garniere mit einigen halben Citronenschnitten und Kirschen.

Clairet, bleichroter Wein, spanisch Blanquetta, süßer Kräuterwein.

Claret-Cobbler. Cobblerglas halb voll Eis, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zuckersirup, ½ Bolsglas Curacao orange, fülle mit Bordeauxwein auf, verrühre, Citronenschnitte und Früchte beigeben, sowie Strohhalme.

Claret-Cobbler II. 1 Cobblerglas wird zur Hälfte mit Eis gefüllt, 1 Likörglas Cobblermischung, rühren, garnieren mit Früchten, Staubzucker auf die Garnitur.

Claret-Cup I (Balaklava). In einen Glaskrug gebe die Schale einer Citrone, 2 Eßlöffel Zucker, den durchseihten Saft von 2 Citronen, 3 Scheiben Gurke, 2 Fl. Rotwein, 1 Fl. Champagner und 2 Fl. Sodawasser.

Claret-Cup II (Cambridge). 1 Fl. Rotwein, ½ Fl. Sherry, 1 Weinglas Portwein, 1 Weinglas Cherry-Brandy, 2 Scheiben Citrone, 1 Likörglas Citronensaft, 3 Scheiben Gurke, 2—3 Fl. Sodawasser in einen Glaskrug geben.

Claret-Cup III. In einen Glaskrug gib: 1 Fl. Rotwein, 1 Fl. Selters, den Saft einer Citrone, 1 Weinglas Kümmel, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Zweig Boratsch. Entferne denselben nach einer Stunde und serviere sehr kalt.

Claret-Cup IV. In einen Glaskrug gebe man: 1 Fl. Rotwein, 12 Stck. Würfelzucker, 2 Scheiben Citrone, 1 Glas Noyeau, 1 Glas Sherry, 1 Zweig Boratsch, 1 Lorbeerblatt, 2 Fl. Sodawasser, entferne Boratsch und Citronenschale und serviere.

Claret-Cup V. 1 Gurke und 2 Orangen in Scheiben geschnitten, einzuckern und dann 4 Fl. Rotwein, 2 Weingläser Cognac und ½ Fl. Sherry hinzugeben. Vor dem Servieren Gurke und Orange herausnehmen.

Claret-Cup VI. 1 Fl. Rotwein, 2 Glas Sherry, die Schale und den Saft einer Citrone, 4 Scheiben Gurke, 10 Minuten ziehen lassen, durch ein Tuch seihen und 2 Fl. Sekt zugießen.

Claret-Cup à la Delmonicos. In einen Glaskrug gib: 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Chartreuse, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Jamaica-Rum, 1 Likörglas Maraschino, 1 Glas Sherry, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Fl. Rotwein, 2 Fl. Sodawasser, 2 Gurkenschalen, einige Zweige Krauseminze, diverse Früchte.

Claret-Cup à la Lord Saltonn. In einen Glaskrug gib: die Schale einer Citrone, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Glas Sherry, 1 Fl. Portwein, einige Lorbeerblätter, lasse ziehen, seihe durch und fülle auf mit 2 Fl. Sodawasser, serviere mit Muskatnuß.

Claret Fix. In ein Fixglas gebe man ½ Eßlöffel Zucker, glas Noyaux, 1 Cocktailglas Rotwein werden in das Glas 1 Likörglas guten Cognac-Asbach nd divuerse Früchte, dann fülle die Gläser mit obiger Limonade auf.

Claret-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, 1 frisches Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rotwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Claret-Limonade. Mische eine Citronen-Limonade, gieße ein Glas ¾ voll, fülle den Rest voll mit Rotwein.

Claret-Punsch. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Spritzer Ananassirup, fülle auf mit Rotwein und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Claret-Sangeree. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rotwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Sangereeglas, streue Muskatnuß obenauf.

Claret-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Rotwein, anstatt Cognac.

Claret-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Rotwein, anstatt Arrac.

Clicquot, berühmte franz. Champagner-Marke.

Clicquot-Ponsardin, Champagner-Kellerei in Reims.

Climens, ein weißer Bordeaux-Wein.

Clos de Bèze, Burgunderwein.

Clover-Leaf-Cocktail. Mixbecher mit 3—4 Stck. Eis, 5 Spritzer Grenadine, 1 Cocktailglas Gordons dry Gin, 1 Eiweiß, schütteln, in Champagner-Becher seihen. Der Rand desselben wird vorher mit Citrone befeuchtet und dann in Staubzucker gesteckt, so daß der Zucker am Rande haften bleibt.

Club-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Zuckersirup, ¼ Cocktailglas ital. Vormouth, ½ Cocktailglas Old-Tom-Gin, 2 Spritzer Orangebitter, 1 Spritzer Chartreuse, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenschale.

Club-Punsch. In 2 große Punschbowlen gib: 6 Ltr. gekochtes Wasser, 2 Ltr. Citronensaft, 1 Ltr. Orangensaft, 8 Pfd. Zucker, ¼ Ltr. Curacao, ¼ Ltr. Maraschino, ¼ Ltr. Himbeersaft, 4 Ltr. Rye-Whisky, 12 Ltr. Rotwein, 3 Ltr. Rheinwein, 2 Ltr. Mineralwasser, 12 in Scheiben geschnittene Orangen, 12 in Scheiben geschnittene Citronen.

Coaxer. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, schüttle tüchtig und seihe in ein Flipglas.

Cobbler à la Beauchamp. Ein feingeschliffenes Cobblerglas wird zu ⅔ mit Eis gefüllt, 1 Likörglas Cobblermischung behutsam mit Creme d'Yvette auffüllen, nicht umrühren, garniere mit verzuckerten Veilchen, verzuckerten Rosenblättern und verzuckerten Orangenblüten, einigen Kirschen und Orangenscheiben.

Coffee-Cobbler. Cobblerglas halb mit Eis füllen, 1 Löffel Zucker, ½ Likörglas Creme de café, 1 Likörglas Cognac. Mit kaltem Kaffee auffüllen, umrühren.

Coffee-Cocktail. Mixbecher mit 3—4 Stck. Eis, 1 Eigelb 1 Cocktailglas Portwein, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Creme de cacao, schüttle, seihe in Flipglas, streue Mus-
Creme de café, schüttle, seihe in Flipglas, streue Mus-

Coffee-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 2 Likörgläser Creme de café, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Coffee-Punsch. Punschglas halb voll Eis gefüllt, füge hinzu: 2 Spritzer Noyeau, 2 Spritzer Curacao, 1 Likörglas Kirschwasser, 1 Eßlöffel Zucker und fülle auf mit Kaffee.

Cognac. Branntwein aus franz. Weißwein destilliert, hat seinen Namen von der Stadt Cognac in Frankreich.

Cognac-Macholl. Deutscher Cognac aus französischen Weinen.

Cognac: Cognacbrennerei Asbach & Co., Rüdesheim a. Rh.

Beliebteste Marken. „Asbach Uralt“, „Asbach Alt“, „Asbach Echt“.

Cognac-Cobbler. Fülle ein Cobblerglas halb mit Eis, einen Teelöffel Zuckersirup darauf, fülle den Rest des Glases halb mit Cognac, halb mit Selterwasser, rühren, mit Früchten garnieren, Strohhalme beigeben.

Gold-Checker. In einen kleinen Whisky-Tumbler gib: ½ Likörglas Candiszucker-Sirup, 2 Spritzer Citronensaft und serviere mit einer Flasche Rum, damit sich der Gast selbst eingieße.

Collares, portugiesischer Rot- und Weißwein.

College-Scaffa, für 2 Personen. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, ¼ Likörglas Benedictine, ¼ Likörglas Maraschino, ¼ Likörglas Anisette, ¼ Likörglas ital. Vermouth, ¼ Likörglas Creme de vanille, ¼ Likörglas Verbotene Früchte, fülle auf mit Milch, schüttle gut und seihe in 2 Flipgläser.

Colonel-Brown-Punsch. Einen Glaskrug fülle mit Limonade, fülle Punschgläser halb mit Eis und füge hinzu: 1 Likörglas guten Cognac und diverse Früchte, dann fülle die Gläser mit obiger Limonade auf

Colosseum-Fizz, Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, ⅓ Cocktailglas Santa-Cruz-Rum, ⅔ Cocktailglas Rye-Whisky, schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Columbia-Skin. In ein Highballglas gib: 1 Teelöffel Zucker, löse auf mit etwas Wasser, 3 Stck. Eis, 1 Cocktailglas Rum, gut umrühren, etwas Muskatnuß obenauf streuen.

Commanderia, süßer Rotwein von der Ciper, Insel.

Commandeur-Schnaps. ½ Cognac, ¼ Curacao extr. s., ¼ Bols-Cherry-Brandy.

Conclave. In ein Limonadenglas gib: 2 Stck. Eis, 2 Likörgläser Himbeer-Sirup, 1 Cocktailglas Sahne, fülle auf mit Soda oder Selters.

Conneil-Punsch. In eine Punschbowle gib: 2 Pfd. Hutzucker, 3 Ltr. Wasser, ½ Ltr. Rye-Whisky, ½ Ltr. Abricotine, ½ Ltr. Rheinwein, 4 Ltr. Rotwein, diverse geschnittene Früchte, rühren und kalt servieren.

Continental-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Orange-Bitter, 2 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Maraschino, ½ Likörglas Benedictine, ⅓ Likörglas ital. Vermouth, ⅓ Likörglas franz. Vermouth, seihe in Champagnerschale, gieße Sekt auf, Kirsche.

Continental-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 6 Spritzer Gum ,5 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, rühren, in Sourglas seihen, Früchte hineingeben, Rotwein obenauf gießen.

Convention-Punsch. In eine Punschbowle gib: 1 Ltr. Citronensaft, ½ Ltr. Orangensaft, 4 Pfd. Hutzucker, 4 Ltr. Wasser, ¼ Ltr. Brandy flavoring, 4 Ltr. Rotwein, 3 Orangen und 3 Citronen in Scheiben geschnitten, rühren und kalt servieren.

Cooier-Mexicaine. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, ½ Orange, 2 Likörgläser Sirop de Peppermint, umrühren, in ein Cocktailglas seihen, fülle auf mit kaltem Selterwasser, gib diverse Früchte ins Glas.

Cooper. In einen Silberbecher gib je zur Hälfte Dublin-Stout und London-Porter.

Cordial, Benennung für magenstärkende Liköre.

Corker. Mit einem Löffel mische: 1 Eigelb, 1 Teelöffel Honig, 2 Spritzer Nelken-Essenz, 1 Likörglas Curacao gut zusammen; darauf gieße 1 Weinglas heißen Rotwein, rühre gut um und serviere heiß in einem Punschglas.

Coronation-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Curacao, 4 Spritzer Creme de mente verte, 3 Spritzer Peach-Bitter, 1 Likörglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Corps Borussia, Bonn, ¾ Maraschino, ¼ Half, etwas Stoughton.

Corps Chattia, Darmstadt. ⅓ Parfait amour, ⅓ Bols-Maraschino, ⅓ Rose-Zonder-Dornen.

Corps Gestfalia. ⅓ Anisette grün, ⅓ Creme de Menthe, ⅓ Half, etwas Stoughton.

Corps Hasia. ⅓ Parfait amour, ⅓ Bols Escubac, ⅓ Pepermint.

Corps Macaria. ⅓ Parfait amour, ⅓ Bols-Maraschino, ⅓ Curacao triple sec.

Corps Marchen. ¼ Stoughton, ¼ Cognac, ¼ Bols-Cherry-Brandy, ¼ Curacao weiß extra sec.

Corps Rhenense. ⅓ Parfait amour, ⅓ Bols-Maraschino, ⅓ Rosenlikör.

Corps Reviver. Gebrauche ein Pousse-Café-Glas, ⅓ Noyaux, ⅓ Bols-Maraschino, ⅓ Chartreuse gelb.

Corps Saxonia. ½ Anisette rot, ½ Bols-Curacao weiß.

Corps Troneonia. ⅓ Anisette rot, ⅓ Bols-Maraschino, ⅓ Peppermint.

Cortaillod, Burgunderwein.

Corton, Burgunderwein.

Cosmopolitan-Cooler. Ein Coolerglas fülle mit Eis und füge hinzu: den Saft einer Lime oder Citrone, etwas Selters, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Santa-Cruz-

Rum, rühre gut um, gebe 1 Spritzer Jamaica-Rum etwas Vanille-Eis obenauf und garniere geschmackvoll.

Cosmopolitan-Delight. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, ½ Likörglas Curacao, 1 Teelöffel Orgeat-Sirup, ½ Cocktailglas Cognac, rühre gut um, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten, ein Schuß Rotwein obenauf.

Cosmopolitan-Punsch. Punschglas halb voll Eis gefüllt, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker mit etwas Wasser auflösen, 1 Likörglas Fraisia, 1 Likörglas Rum, ½ Likörglas Curacao, den Saft von ¼ Citrone, garniere mit Saisonfrüchten.

Courvoisier et Curlier frères, franz. Cognac-Firma.

Coutet, weißer Bordeaux-Wein.

Crahamball. In einer Casserole koche man 2 Fl. Porter und gebe dann 1 Weinglas voll Rum und 6 Stücke Würfelzucker hinzu und koche nochmals auf. Alsdann nehme man vom Feuer, gebe die gut geschlagenen Eiweiß und Eigelb von 7 Eiern hinzu und rühre gut um. Gebe das kochende Bier auf die Eier und füge noch ½ Weinglas Gin hinzu. Schlage nochmals gut durch und serviere sehr heiß.

Cranberry drink, englisch. Eine Tasse voll Preißelbeeren zerdrücken, mit einer Tasse voll Wasser in ein Gefäß geben. Koche 1 Ltr. Wasser mit einem Eßlöffel Hafermehl, 1 Citronenschale, gib die Preißelbeeren, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Weinglas Weißwein hinzu, koche eine halbe Stunde und seihe durch ein Tuch.

Cream-Fizz. Mixbecker halb voll Eis füllen, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, ½ Cocktailglas Sahne werden im Mixbecher gut geschüttelt. Eine Fizzglas fülle zur Hälfte mit Selterwasser und gieße die Mischung behutsam auf. Citronenspirale.

Creme d'ananas frappé. Wie Amer russe frappé, gebrauche Creme d'ananas anstatt Amer russe.

Creme de Menthe frappé. Wie Amer russe frappé, gebrauche Creme de Menthe anstatt Amer russe.

Creme-Fizz. Mixbecher halb voll Eis, 1 Eiweiß, ½ Likörglas, Citronensirup, ½ Likörglas Ananassirup, ½ Likörglas Cognac, 1 Likörglas Creme d'Angelique, schüttle tüchtig. Ein Fizzglas fülle halb mit Selterwasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Creme-Punsch. 2 kg feinen Zucker löst man in 4 Ltr. Wasser auf, setzt den ausgepreßten Saft von 8 Citronen zu, sowie 4 Ltr. Arrac und ½ Schote Vanille, mische alles gut durch und gebe es in einem reinen irdenen

Topfe übers Feuer. Sobald die Flüssigkeit beinahe am Kochen ist, gießt man allmählich unter beständigem Rühren 3 Ltr. Milch zu. Wenn dies geschehen, nimmt man den Topf vom Feuer, bindet eine Serviette darüber und läßt ihn 2 Stunden stehen. Hierauf filtriert man die Flüssigkeit, bis sie ganz klar ist, zieht sie auf Flaschen und verkorkt diese gut. — Man serviert diesen Punsch stets kalt; er ist sehr gesund und wohlschmeckend und hält sich sehr lange.

Crettnacher. Saarwein.

Crimiau-Cup. In einen Glaskrug gib, 1 Weinglas Maraschino, 1/2 Weinglas Cognac, 1/2 Weinglas Curacao, 1 Eßlöffel Zucker, die dünngeschälte Schale einer halben Citrone, 1 Fl. Champagner und 2 Fl. Sodawasser.

Crimiau-Cup. In einen Glaskrug gebe man 1 Fl. Orgeat-Sirup, 1/2 Fl. Cognac, 1 Weinglas Maraschino, 1/2 Weinglas Rum, 1 Eßlöffel Zucker, den Saft von 4 Citronen, 1 Ei, gut geschlagen, 3 Fl. Champagner, 2 Fl. Sodawasser.

Crimiau-Cup à la Marmora. In einen Glaskrug gebe man: 1/2 Ltr. Orgeat-Sirup, 1/4 Ltr. Cognac, 1/8 Ltr. Maraschino, 1/8 Ltr. Rum, 1 Fl. Champagner, 1 Fl. Sodawasser, 2 Citronen in Scheiben geschnitten, 2 Orangen in Scheiben geschnitten und einige Scheiben Ananas. Umrühren und kalt servieren.

Crownprince-Cocktail, zusammengestellt von J. Schönfeld. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orange-Bitter, 3 Spritzer Creme d'Yvette, 1/2 Cocktailglas Canadian-Club-Whisky, 1/2 Cocktailglas Cordial-Medoc, mische seihe in Champagnerschale, Kirsche.

Crystal-Palace-Punsch. In eine große Punschbowle gebe die Scheiben von 3 Orangen, entkernt, sowie die Scheiben von einer geschälten Ananas, gieße zu eine Flasche Cognac und lasse einige Zeit ziehen. Alsdann fülle auf mit 2 Fl. Champagner und 3 Fl. Selterwasser, sehr kalt servieren.

Cueser, Moselwein.

Cup-Beauchamp. In eine Silberschale gebe in Creme d'Yvette getränkte Früchte, bedecke dieselben mit Citroneneis, streiche glatt ab. Darauf bilde eine Pyramide von Himbeereis, rings herum einen Kranz von gespritztem Schlagrahm. Diesen garniere mit kandierten Veilchen und in Maraschino getränkten Walderdbeeren.

Cup-François-Josephe. In eine Silber- oder Glasschale gebe frische Ananaswürfel, bis der Boden bedeckt ist. Darauf gebe Orangeneis, garniere mit Schlagrahm, verzuckerten Rosenblättern und Orangenblüten.

Cup-Monte-Carlo. In eine Silber- oder Glasschale gebe man abwechselnde Lagen Ananas-Gefrorenes mit Ananaswürfeln vermengt und Himbeereis, Himbeeren und verzuckerte Veilchen.

Cup-Royal. In eine Silber -oder Glasschale gebe Vanille-Eis, dekoriere mit gespritztem Schlagrahm und mit in Kirschwasser getränkten Erdbeeren.

Cup-St. Jacques. Bedecke den Boden einer Silberschale mit in Maraschino getränkten gemischten Früchten in kleinen Würfeln, gebe Fruchteis hinzu, dekoriere mit Schlagrahm, Kirschen und Weintrauben etc.

Cup-Venus. In eine Silberschale gebe man Vanilleeis, lege eine halbe Pfirsich obenauf, mit der Höhlung nach oben, fülle dieselbe mit Schlagrahm, gebe auf denselben eine Maraschino-Kirsche und garniere rings herum Waldbeeren und kandierte Veilchen.

Curacao, 38 %. Zubereitung: 0,1 g Rosenöl, 0,6 g Korianderöl, 10 g Apfelsinenöl, 10 g Ingweröl, 20 g Kalmusöl, 50 g Pommeranzenöl, 2 Ltr. Destillat von, bitteren Pommeranzenschalen, 40 Ltr. Spiritus, 96 %, 24 Ltr. Zuckersiup, Restr bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: gelb oder grün. Für feinere Curacaosorten bedient man sich auch des folgenden Aromas: Entweder man setzt 5 kg frischer, grüner Pommeranzenschalen, oder noch besser diejenigen der zeitweilig erhältlichen westindischen Curacaofrüchte, oder aber notfalls 2 kg expulsierter trockner Curacaoschalen mit 10 Ltr. Cognac an, gewinnt nach dreitägigem Stehen einen extrativen Auszug von 8 Ltr., den Rest des Ansatzes destilliert man ab unter gleichzeitiger Mitverwendung obiger ätherischer Oele. Bei der Zusammenstellung verrechnet man den Cognac auf den Alkoholgehalt.

Curacao-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Gum, 4 Spritzer Cognac, ½ Cocktailglas Curacao, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Curacao-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei' ½ Eßlöffel Zucker, ⅓ Cocktailglas Cognac, ⅔ Cocktailglas Curacao, schüttle tüchtig, seihe in Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Curacao glacée. Wie Benedictiner-Glacée, gebrauche Curacao anstatt Benedictiner.

Curacao-Punsch. Punschglas voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Rum, fülle auf mit Curacao und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Curbiere. ¼ Curacao grün, ¼ Curacao weiß, ¼ Pommeranzen-Bitter, ¼ Bols-Escubac.

Currant-Shrub. 1 Ltr. filtrierten Johannisbeersaft und 1 Pfd. Hutzucker koche man auf langsamem Feuer 10 Minuten lang und schäume gut ab. Darauf gebe man ¼ Ltr. Cognac hinzu und lasse erkalten. Man fülle in saubere Flaschen und verkorke dieselben dicht. Beim Servieren wird mit frischem Wasser verdünnt.

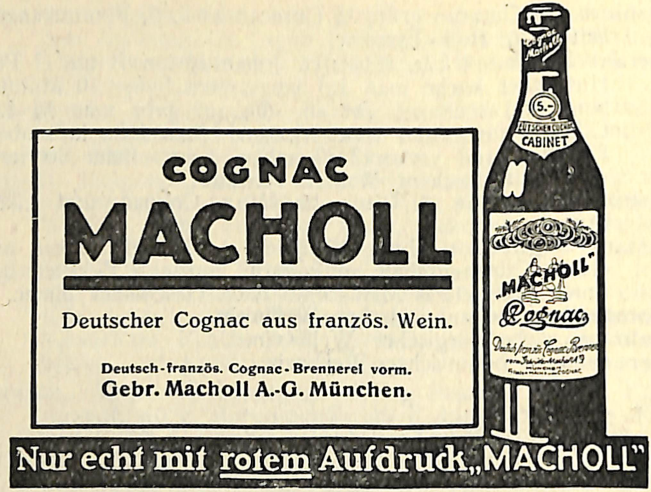
Cusenier fils ainé & Cie., alte franz. Cognac- und Likörfirma.

Custard english. ¼ Ltr. Milch mit 1 Eßlöffel Zucker und etwas Citronenschale aufkochen, quirle 2 Eidotter darunter gebe etwas Maraschino nach Geschmack hinzu.

Csomborder, siebenbürgischer Weißwein.

Czelnaer, siebenbürgischer Weißwein.

Czernoseker, böhmischer Weißwein.


Cognac Macholl
5.-
CABINET
„MACHOLL"
Cognac

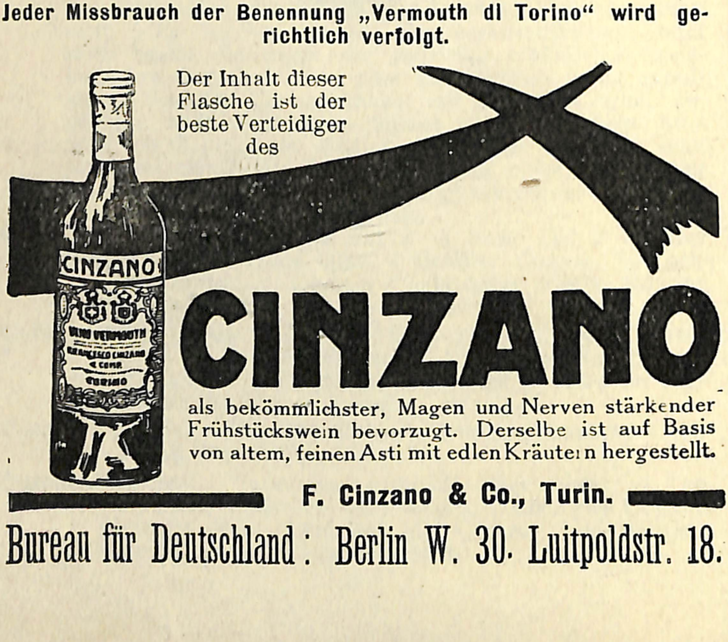
COGNAC

MACHOLL

Deutscher Cognac aus französ. Wein.

Deutsch-französ. Cognac-Brennerei vorm.
Gebr. Macholl A.-G. München.

Nur echt mit rotem Aufdruck „MACHOLL"


CINZANO
VINO VERMOUTH
TORINO

Jeder Missbrauch der Benennung „Vermouth di Torino" wird gerichtlich verfolgt.

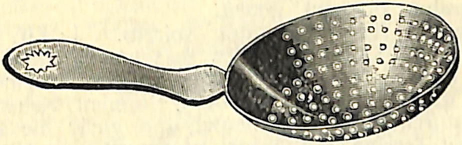
Der Inhalt dieser
Flasche ist der
beste Verteidiger
des

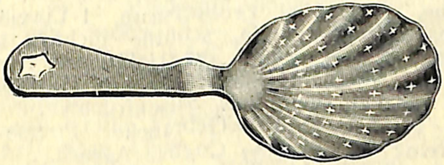
CINZANO

als bekömmlichster, Magen und Nerven stärkender Frühstückswein bevorzugt. Derselbe ist auf Basis von altem, feinen Asti mit edlen Kräutern hergestellt.

F. Cinzano & Co., Turin.

Bureau für Deutschland: Berlin W. 30. Luitpoldstr. 18.





Eissieb.

D

Dalmatiner-Bowle. Eine halbe Flasche Madeira wird mit 3 Fl. leichtem Rheinwein vermengt. Dazu füge man ¼ Ltr. Maraschino und 2 Fl. Sekt. Muß sehr kalt serviert werden.

Dame blanche. Mischglas mit 4 Stck. Eis, ⅕ Likörglas Kirschwasser, 1 Likörglas Bananen-Likör, 2 Likörgläser Maraschino, gut umrühren, in ein Südweinglas seihen, Schlagrahm obenauf geben.

Damen-Punsch für Bälle und Soirees. 1 Ltr. filtriertes Wasser, das Gelbe und den Saft von 3 süßen Orangen, nebst dem Safte von 4 Citronen gebe in eine Terrine. Lasse das abgeschälte Gelbe 2 Stunden ziehen, filtriere dann durch einen Spitzbeutel und gieße die Flüssigkeit in eine Terrine mit 1 Ltr. geläuterten und etwas eingekochten Zucker, 1 Ltr. Cognac, ½ Ltr. guten Rum und einem Teeaufguß, den man aus 100 g grünem Tee und 1 Ltr. Wasser bereitet. Die Terrine bringt man übers Feuer; lasse nicht kochen.

Dan Godfrey's Tickler. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Teelöffel Erdbeersirup, 1 Eiweiß, ½ Cocktailglas Old-Tom-Gin, schüttle tüchtig, seihe in ein Limonadenglas, welches zur Hälfte mit feinem Eis gefüllt ist. Gieße Krondorfer Sauerbrunnwasser auf, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Dänischer Pousse-Café. Gebrauche Pousse-Café-Glas, ½ Creme de cacao, ½ Cognac Asbach.

Dannemoine, Burgunder-Wein.

Danziger Gold-Punsch. 1 ½ Ltr. herber Ungarwein, 1 ½ Glas Danziger Goldwasser, 2 Weingläser guter Rum, 3 Fl. Moselwein, eine in Scheiben geschnittene Citrone und nach Geschmack Zucker werden ziemlich ans Kochen gebracht.

Danziger Goldwasser. Ein in Danzig zuerst fabrizierter süßer Likör, der Goldflimmer enthält. Vor dem Gebrauch zuschütteln.

Danziger Goldwasser, 32 %. Zubereitung: 0,3 g Rosenöl, 1,5 g Citronenöl, 1,5 g Korianderöl, 4 g Kalmusöl, 4 g Nelkenöl, 4 g Ceylonzimmtöl, 7,5 g Kümmelöl, 7,5 g Bitterpommeranzenöl, 10 g Sternanisöl, 34 Ltr. Sprit 96%, 20 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos. Auf 100 Ltr. Goldwasser ist ein Buch echtes **Blattgold** zu verteilen.

Danziger Kordiallikor, 35 %. Zubereitung: 0,5 g Röm. Kamillen-Oel, 0,5 g Mazisöl, 2,5 g Angelikawurzelöl, 2,5 g Nelkenöl, 2,5 g Pfefferminzöl, 8 g Kümmelöl, 10 g Fenchelöl, 25 g Sternanisöl, 37 Ltr. Sprit 96 %, 15 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser. Farbe: durch 5 Ltr. Kirschsaft.

Dash, der englische Ausdruck für Spritzer (ein paar Tröpfchen).

Dasselbe in grün. ½ Pommeranzen, ½ Bols curacao gr.

Dauphine-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, ½ Cocktailglas Dubonnet, ½ Cocktailglas Gordon dry Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive, Citronenschale.

Dealu mare, rumänischer Weißwein.

Deidesheimer, Pfälzer Weißwein.

Deinhardt & Co., Schaumwein-Kellerei in Koblenz.

Demi-tasse, kleinere Tasse-Kaffee.

Derby-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 6 Spritzer Ananas-Sirup, 6 Spritzer Maraschino, rühren, in Cham.-Schale seihen, mit kaltem Sekt auffüllen, Kirsche.

Derby-Fizz. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 5 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, 3 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Rye-Whisky. Schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Derby-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, 3 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Santa-Cruz-Rum, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, Citronenspirale.

Derby-Punsch. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer Lime, 1 Teelöffel Zucker, löse auf mit ein wenig Selters. 3 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Derby-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Curacao, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, rühren, in Sourglas seihen und Früchte hineingeben.

Der erste Kuß. ½ Rheinischer Maagbitter, ½ Bols-Curacao weiß extra sec, ganz wenig Maraschino.

Der letzte Gruß. ½ Cognac, ¼ Bols-curacao gr., ¼ Gemberlikör.

Desmirail (Chateau-D), ein franz. Medocwein.

Deutscher Cobbler. Fülle Cobblerglas mit: ½ Cherryglas Eiercognac, ½ Cherryglas Cherry-Brandy, umrühren, mit sehr kaltem Champagner behutsam auffüllen, vorsichtig mischen, nicht garnieren.

Deutsches Lied (Union-Drink). 3/5 Maraschino à la Zara, 1/5 Creme de Framboise, 1/5 Creme de cacao.

Deutz & Geldermann, franz. Champagner-Kellerei in Ay.

Devonshire-Drink, englisch. In ein angewärmtes Punschglas gebe: 1 Eßlöffel Citronen-Sirup, 1 Teelöffel Nelken, 1 Teelöffel Zimmt und fülle auf mit heißer Milch, gut umrühren.

Dewey-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Likörglas Maraschino, 1 Eßlöffel Zucker, ½ Cocktailglas Portwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, Muskatnuß obenauf.

Dewey-Highball. In ein Highballglas gebe: 1 Stck. Eis, 2 Spritzer Orange-Bitter, 1 Likörglas Vermouth, ½ Cocktailglas Old-Tom-Gin und fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Dhroner, ein Moselwein.

Dioszeger, weißer Ungarwein.

Diplomaten-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, ½ Likörglas Cointreau triple sec, 3 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit La Prunlle — Cusenier — und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Distanz-Reiter. ⅓ Cognac, ⅓ Bols-Curacao triple sec, ⅓ Gingembre.

Dogs-Nose. Auf ein Glas Porter gebe man einen Schuß Old-Tom-Gin.

Doisy (Chateau-D), weißer Bordeauxwein.

Doppeldecker. ½ Cognac, ½ Cherry-Brandy.

Doppelgänger. 1/8 Stoughton, ¾ Curacao tr. s., 1/8 Bols-Cherry-Brandy.

Doppelte Liebe. ⅓ Cognac, ⅓ Rose sans epines, ⅓ Bols-Parfait amour.

Dragasani, rumischer Wein, weiß und rot.

Drink, englischer Ausdruck für Getränke.

Dromersheimer, hessischer Wein.

Dry-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 6 Orangen in Scheiben geschnitten, 1 Citrone, 1 Fl. Cognac, 3 Fl. Champagner. Der Cognac wird über die Fruchtscheiben gegossen, 6 Stunden ziehen gelassen und dann der Champagner aufgegossen und sehr kalt serviert.

Dubonnet, franz. Frühstücks-Likörwein.

Dubonnet-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, ¼ Cocktailglas Sherry, ⅔ Cocktailglas Dubonnet, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Dubonnet-français. In ein Limonadenglas gebe 2 Stck. Eis, 1 Sherryglas Dubonnet, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Dubonnet-Highball. In ein Highballglas gebe: 1 Stck. Eis, 2/3 Cocktailglas Old-Tom-Gin, 1/3 Cocktailglas Quinquina-Dubonnet und fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Ducasse-Grand-Puy, roter Medoc-Wein.

Ducru-Beaucaillon (Chateau-D), Medoc-Wein.

Duke of Norfolk-Punch. In eine Punschbowle gebe: 3 Ltr. Cognac Asbach, 1 Ltr. Sherry, 2 Ltr. Milch, 2 Pfd. Zucker, die Schalen und den Saft von 1 Citrone und 2 Orangen, umrühren, 24 Stunden stehen lassen, dann durchseihen bis die Mischung klar, und kalt servieren.

Duke of York. In einen Silberbecher gib einige Stücke Eis, 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer Orange, fülle mit Champagner auf und gib eine Scheibe Orange hinein.
so daß die in der Schale befindlichen Oelbläschen zer-

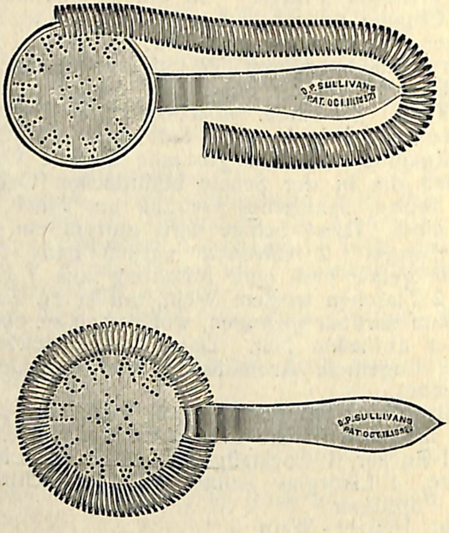
Dulce de leche, spanisches Getränk aus Milch und Zucker.
teilt sind. Diese Schale wird nun in ein porzellanenes

Dummer Junge. 2 Citronen werden ganz fein geschält, Gefäß getan und eine Mischung aus 1 Flasche rotem und 2 Flaschen weißem Wein, mit 1/2 kg Zucker versüßt, langsam darüber gegossen, wobei man sie ebenso langsam wieder abfließen läßt. Das Getränk gewinnt hierdurch etwas ungemein Aromatisches und der Gesundheit Zuträgliches.

Duplex-Flip für 2 Personen. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 2 frische Eier, 1 Cocktailglas Cherry, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Portwein, 1/2 Likörglas Benedictine, 1 Likörglas Sahne, schüttle tüchtig und seihe in 2 Flipgläser.

Dürkheimer, Pfälzer-Wein.

❦


D.P. SULLIVANS
D.P. SULLIVANS

Strainer.

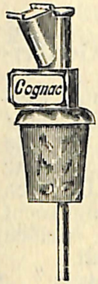
M. Ziegert

Generalvertrieb erster Marken-Artikel für Deutschland

übernimmt Gesamtlieferung aller
Marken der Wein-, Spirituosen
und Liqueurbranchen für
Bars zu vorteilhaften Preisen und
Bedingungen.

Inh.: M. Ziegert
und G. Grützner.

BERLIN W. 30,
Luipoldstraße 18.



Selbsttätiger

Flaschen-Ausgiesser

mit abnehmbaren

Namens-Schildchen

für

Inhalts-Bezeichnung

Patent! Brillante **Reklame** für **Likör-Fabriken!**

Jllustriete Prospekte gratis.

Allein-Fabrikanten: **Gruhn & Co., Essen-Ruhr.**

Fabrik feiner Hôtel- und Buffet-Artikel.

E

Eagles Fizz. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Spritzer Creme de Vanille, 1 Likörglas Sahne, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Soda gefülltes Fizzglas.

Eagles-Punch. In größere Punschbowle gib: 2 Ltr. Citronensaft, 1/2 Ltr. Orangensaft, 8 Pfd. Zucker, 12 Ltr. Wasser, 1/4 Ltr. Himbeersirup, 1/4 Ltr. Curacao, 1/4 Ltr. Maraschino, 1 Cocktailglas Aromatic-Bitter, 12 Ltr. Rotwein, 4 Ltr. Rheinwein, 3 Ltr. Rye-Whisky, 2 Ltr. Krondorfer Sauerbrunn, diverse geschnittene Früchte, umrühren und kalt servieren.

Early-Bird. In ein Fizzglas gib: 3 Spritzer Absinthe, fülle zu 3/4 mit Syphon, gieße Cognac obenauf, so daß derselbe über dem Wasser stehen bleibt.

East-India-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Angostura, 1 Teelöffel, Ananas-Sirup, 1/2 Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Eau de Cologne. Kölnisches Wasser, wird von amerikanischen Damen auch getrunken.

Eau de fleur d'oranger, Orangenblüten-Wasser.

Eau de fontaine, Brunnenwasser.

Eau de mon onkle. 2/3 Bols-Cherry-Brandy, 1/3 Gemberlikör.

Eau de pommes. 12 Reinetten oder Borsdorfer Aepfel werden rein gewaschen, jeder in 8 Teile zerlegt, die Kerne entfernt und ungeschält mit 1 1/2 Ltr. Wasser 1/4 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Wasser durch eine Serviette geseiht und angenehm gesüßt — nach Belieben kann auch etwas Zimt und Citronenschale mitgekocht werden. Vor dem Anrichten gieße noch 1/2 Ltr. weißen Wein dazu und serviere das Getränk recht kalt.

Eau de vie, der französische Ausdruck für Branntwein.

Echézeaux, Burgunder-Wein.

Eclipse, kalifornischer Sekt von Arpad Haraszthy.

Egg-Anisette. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Absinth, 1 Likörglas Orgeat Sirup, 1 Eiweiß, schüttle tüchtig, seihe in ein Fizzglas und fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Egg-Ice-Cream-Flip, Pineapple. Wie Egg-Ice-Cream-Flip, Vanille, man nehme Ananaseis und Creme d'ananas, anstatt Vanille-Eis und Creme de Vanille.

Egg-Ice-Cream-Flip, Vanille. In den Mixbecher gib: 1 frisches Ei, 2 Likörgläser Creme de vanille, 2 gehäufte Eßlöffel Vanille-Eis, schüttle tüchtig, schütte in ein Limonadenglas und fülle mit Soda auf.

Egg-Ice-Cream-Flip, Chocolade. Wie Egg-Ice-Cream-Flip, Vanille. Man nehme Chocoladen-Eis und Choco lade, anstatt Vanille-Eis und Creme de vanille.

Egg-Lemonade I. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Löffel Zucker, 1 Ei, den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Grenadine-Sirup, etwas frisches Wasser, schüttle tüchtig, seihe in Limonadenglas, wenn möglich mit schönen, kleinen Hauben obenauf.

Egg-Lemonade II. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu 1 Löffel Zucker, 1 Ei, den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Bananen-Likör, 1 Likörglas Vanille rot, etwas frisches Wasser, schüttle tüchtig, seihe in Limonadenglas, wenn möglich mit schönen, kleinen Hauben obenauf.

Egg-Nogg, kalt. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Coocktailglas Cognac, 2 Cocktailgläser Rum, fülle auf mit Milch, schüttle tüchtig, seihe in ein Milchpunschglas und streue Muskatnuß obenauf.

Egg-Nogg, heiß. In eine Casserole gib: 1 Eigelb, 3/4 Punschglas heiße Milch, 1 Teelöffel Puderzucker, quirle dieses gut, gib dann unter fortwährendem Rühren 1 Likörglas Rum, gieße in angewärmtes Punschglas und streue Muskatnuß obenauf.

Egg-Sour. Fülle Schüttelbecher halb voll Eis, gebe zu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Curacao, 4 Spritzer Citronensaft, 1 frisches Ei, schüttle tüchtig und seihe in ein Sourglas.

Eibinger, Rheinwein.

Eickemeyer, Schaumweinkellerei in Mainz.

Eier-Bavaroise. 1 Teelöffel Zucker, 1 Tasse Milch, den Saft einer viertel Citrone und die abgeriebene Schale derselben läßt man aufkochen, 3 Eidotter werden mit 2 Likörgläser Rum verquirlt und unter fortwährendem Rühren die heiße Milch dazu gegeben und im Punschglas serviert.

Eiercognac, siehe Advocaat.

Eier-Glühwein. 1 Glas Rotwein, etwas Zimmt, Nelken und Citronenschale, etwas Stangenvanille, 4 Stck. Würfelzucker aufkochen lassen und dann mit 3 geschlagenen Eidottern abrühren.

Eiergrog. In eine kleine Casserole gibt man 2 Eigelb. Diese rührt man mit einem Löffel voll Zucker schaumig. Darauf gießt man 1/4 oder 1/2 Glas, ganz nach Belieben, bezw. Geschmack, besten Jamaica-Rum hinzu, bringt die Casserole zum Feuer und läßt den Inhalt der Casserole aufstoßen, doch nicht kochen. Dann gießt man unter fortwährendem Rühren ½ oder ¾ Glas kochendes Wasser hinzu und seiht das Getränk durch ein Sieb. Der Eiergrog muß, wenn er richtig zubereitet worden ist, von dickflüssiger Beschaffenheit sein. Der Löffel, der dazu gereicht wird, muß in den Grog feststehen.

Eier-Hochwohlgeboren. ⅓ Cherry-Brandy-Extra-Grünlack, ⅓ Mampes Eier-Cognack, ⅓ Curacao-Mampe-Trocken.

Eier-Limonade. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Ei, den Saft einer Citrone, 1 Eßlöffel Zucker, schüttle gut, seihe in ein Limonadenglas, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Eier-Milch-Punsch. 2 Eigelb, 1 Teelöffel feinen Zucker, 2 Likörgläser Cognac und 1 Likörglas Jamaica-Rum werden in einer Casserole mit heißer Milch gut verquirlt, dann in ein angewärmtes Punschlas gegeben und mit Muskatnuß bestreut.

Eier-Punsch. 1 Glas Weißwein wird mit etwas Vanille-Likör bis zum Kochen gebracht. 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker tüchtig geschlagen, bis sich ein fester Schaum zeigt. Ist dies der Fall, so gebe man unter fortwährendem Schlagen diesen Eierschaum zu dem Weine, der natürlich nicht kochen darf; dann gebe man langsam 1 Glas Jamaica-Rum hinzu und schlage so lange, bis sich alles gut vermengt hat.

Eier-Punsch. Schlage 2 Eier mit etwas warmem Wasser und 1 Löffel Vanillezucker auf dem Feuer schaumig und füge etwas fertige Punschessenz hinzu.

Eier-Punsch. In einer Kasserolle verrühre 2 Eigelb mit einem Teelöffel Zucker auf dem Feuer, füge unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen ein wenig heiße Milch, 2 Likörgläser Jamaica-Rum und 1 Likörglas Vanille hinzu und gieße, wenn beinahe kochend, in ein angewärmtes Punschglas.

Eier-Punsch. Man nimmt 1 ½ Fl. guten Franzwein, ½ Ltr. kochendes Wasser, 125 gr Zucker, worauf 1 frische Citrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Citronen, ferner etwas Tee, Muskatnuß, einige Nelken und den Inhalt von 8 frischen Eiern. Die Gewürze lasse man in dem kochenden Wasser ausziehen und presse sie aus, gibt das Uebrige hinzu und schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über dem Feuer, bis der Schaum sich hebt, kochen darf es nicht.

Wenn der Topf vom Feuer abgenommen ist,

so muß noch ein wenig geschlagen werden und während des Schlagens nach Geschmack Arrac hinzugegeben werden.

Eier-Punsch. 1 Fl. Rheinwein, 750 gr Zucker, die Schale einer Citrone, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 2 Ltr. Wasser, dies alles läßt man wohl verrührt unter beständigem Schlagen auf dem Feuer zum Kochen kommen, bis es schäumend in die Höhe steigt, setzt die Masse dann ab, rührt vor und nach 1 Ltr. Rum und den Saft von 3 Citronen hinzu. Der Rum muß beim jedesmaligen Einschänken durch Umrühren wieder aufgezogen werden.

Eier-Punsch. Von 8 Eiern schlägt man das Weiße vermittelst einiger reinlichen Besenreiser in einem kupfernen Kessel zu Schnee, quirlt das Gelbe in einem Gefäß für sich, und wenn das Eiweiß recht steif ist, gießt man nach und nach 1 Fl. Weißwein, das Eigelb, ½ Ltr. heißes Wasser unter beständigem Schlagen dazu und wirft, wenn man dem Ganzen einen rechten Wohlgeschmack geben will, ½ Schote Vanille, die man vorher klopfte und in kleine Teile zerschnitt, dazu. — Daß auch, während es auf dem Feuer steht, gequirlt werden muß, versteht sich von selbst.

Eier-Punsch. 6 ganze Eier, sowie 6 Eigelb werden in einem tiefen Kessel mit ½ kg Zucker angerührt, alsdann mit ½ Ltr. Wasser, ¼ Ltr. Rheinwein, dem Saft von 2 Orangen, 2 Citronen, sowie das Gelbe der Orangen auf gelindem Feuer unter starkem Schlagen bis zum Sieden gebracht; dann gießt man ¼ Ltr. Arrac hinzu und schlägt das Ganze noch einige Minuten. Der Punsch wird durch ein Haarsieb geseiht und heiß serviert.

Eier-Punsch. 2 Ltr. Wein, ½ Pfd. Zucker und etwas Citronenschale werden ans Kochen gebracht. 12 Eidotter rühre man mit etwas kaltem Wein ab und schlage dies unter den kochenden Wein, bis es schaumig wird und gebe dann noch etwas Arrac dazu.

Eier-Punsch mit Rum. 4 Eigelb, 2 Eier, ein wenig Citronenschale und Saft, 300 gr Zucker und 2 Fl. Weißweni schlage schaumig und füge dann, wenn zurückgezogen, unter beständigem Weiterschlagen Rum dazu. Falls kalt zu trinken gewünscht, weiter schlagen bis erkaltet.

Eier-Weinpunsch. 4 ganze Eier und 4 Eidotter werden schaumig geschlagen, fügt langsam etwas Zucker und 2 Fl. Weißwein hinzu, setzt aufs Feuer und schlage bis ein dicker Schaum steigt.

Ei ja! Feiner, süßer Likör der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.

Ein Kuß. ½ Vanille-Cremes, ½ Mampes Maraschino.

Ein kräftiges Mädel. ½ Cognac, ½ Angelique grün, Bols.

Einen schönen, guten Morgen. 4/7 Cognac, 2/7 Bols-Creme de cacao, 1/7 Cherry-Brandy, 2 Spritzer Pommeranzen-Bitter.

Ein gesunder Junge. ¼ Orange-Bitter, ¼ Cognac, ¼ Bols-Cherry-Brandy, ¼ Curacao triple sec.

Eis-Chocolade, schnelle Zubereitung. Ein Eischocoladeglas fülle halb mit Vanilleeis, gieße kalte Chocolade auf und gebe Schlagram obenauf.

Eisenbahn-Brigade. ⅓ Kloster-Likör, ⅓ Bols-Curaçao weiß, ⅓ Gember.

Eisenbahner. 1/12 Stoughton, 4/12 Cognac, 4/12 Bols-Kümmel, 3/12 Ingwer.

Eis-Kaffee, schnelle Zubereitung. Ein Eiskaffeeglas fülle halb mit Vanille-Eis, gieße kalten Kaffee auf und gib Schlagrahm obenauf.

Eis-Kaffee, ital. Art. Kaffeebohnen und geröstete Mandeln zu gleichen Teilen werden gemahlen und mit einer Tasse Milch aufgekocht; darauf rührt man 2 Eidotter, die man mit einem Eßlöffel Zucker und etwas Sahne gequirlt hat, hinzu, läßt die Mischung unter öfterem Umrühren erkalten, gießt in ein Eiskaffeeglas und gibt Schlagrahm obenauf.

Eis-Punsch I. ½ Pfd. Zucker wird mit Wasser aufgelöst. Man füge hinzu: den Saft von 6 Citronen, ¼ Ltr. Arrac, 3 Fl. Champagner und lasse in der Gefrierbüchse dickflüssig gefrieren.

Eis-Punsch II. 1 Ltr. Vanille-Gefrorenes verrührt man mit ½ Fl. Weißwein und füllt mit 2 Fl. Champagner auf.

Eis-Punsch III. 1 Fl. Caloricpunsch verrühre mit 1 Ltr. Citronengefrorenes.

Eis-Punsch IV. Zu 1 Ltr. Orangengefrorenes gebe man 2 Likörgläser Sanguine d'orange, 1 Fl. Weißwein, 1 Weinglas Arrac und 1 Fl. Champagner.

Eis-Punsch V. Ein Pfund Zucker, auf dem eine Citrone abgerieben ist, wird mit ein wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, der Saft von 2 Citronen hinzu gefügt und, wenn das Kochen beginnt, gut abgeschäumt. Beim Erkalten gibt man den Saft von 6 Orangen dazu und gießt alles in eine Gefrierbüchse. Nachdem es ziemlich steif geworden ist, gibt man nach und nach 1 Fl. Champagner, 1 Weinglas voll Arrac und ½ Glas Rum hinzu.

Eis-Tee auf russische Art. In ein Teeglas gib ein Stück

Kristalleis, 1 Stück Zucker, eine Scheibe Citrone und fülle auf mit kaltem Tee.

Eldorado-Punsch. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 2 Likörgläser Cognac, 1 Likörglas Grenadine, 1 Cocktailglas Rotwein, 2 Spritzer Citronensaft, ½ Likörglas Arrac, garniere geschmackvoll mit diversen Früchten.

Elektro, feines Magen Elixier, Spezial-Likör der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.

Elixir de Garus, feiner Likör der Firma Cusenier fils ainé & Cie., Paris.

Elixir hygiénique, feiner Likör der Firma Cusenier fils ainé & Cie., Paris.

Elixir de Mélisse, feiner Likör der Firma Cusenier fils ainé & Cie., Paris.

Elixir de Spa, belgischer, feiner, süßer Likör, eine Art Klosterlikör.

Elks-Cocktail. Mixbecher mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Gum, 3 Spritzer Pfefferminz, 3 Spritzer Curacao, ⅔ Cocktailglas Kirschwasser, ⅓ Cocktailglas Wasser, schütteln, in Champagner-Cocktailglas seihen, in welches 1 Scheibe Orange, 1 Scheibe Ananas, 1 Kirsche plaziert sind.

Elks-Fizz. Mixbecher halb voll Eis, den Saft einer halben Zitrone, ½ Cocktailglas Rye-Whisky, ½ Cocktailglas Portwein, 1 Eiweiß, 1 Löffel Zucker werden in dem Mixbecher gut geschüttelt; fülle ein Fizzglas halb mit Selters und gieße die Mischung auf. Serviere mit Ananasschnitten.

Elks-Punsch. In größere Punschbowlen gib: 4 Pfd. Hutzucker, 5 Ltr. Wasser, 2 Ltr. Citronensaft, ¼ Ltr. Orangensaft, ⅛ Ltr. Himbeersirup, ⅛ Ltr. Erdbeersirup, ⅛ Ltr. Maraschino, ⅛ Ltr. Benedictiner, ½ Cocktailglas Aromatic-Bitter, 6 Ltr. Rotwein, 3 Fl. Champagner, 1 ½ Ltr. Rye-Whisky, 1 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte, umrühren und sehr kalt servieren.

Eltviller, Rheinwein.

Elysée-Cocktail, von Leo Elias, Wien. Mischglas mit 3 bis 4 Stck. Eis, 3 Spritzer Citronensaft, ⅓ Cocktailglas Vanille rot, ⅓ Cocktailglas Grand Elixir Cointreau, ⅓ Cocktailglas Cointreau triple sec, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Empire-Brandy-Punch. In eine Punschbowle gib: den Saft von 6 Citronen, 3 Ltr. Cognac, ½ Ltr. Jamaica-Rum, 1 Cocktailglas Curacao, 2 Cocktailgläser Himbeer-Sirup, 3 in Scheiben geschnittene Orangen, 1 in Scheiben geschnittene Ananas. Umrühren und kalt servieren.

Empire-Punsch. In eine große Punschbowle gib: 1½ Pfd. Hutzucker, auf welchen die Schalen von 4 Citronen und 2 Orangen abgerieben worden sind. 1 Ananas in Scheiben geschnitten, 12 Orangen in Scheiben geschnitten. ½ Ltr. Erdbeeren, 2 Fl. Krondorfer Sauerbrunn, ½ Cocktailglas Maraschino, ½ Cocktailglas Curacäo, ½ Cocktailglas Benedictiner, ½ Cocktailglas Jamaica-Rum, 1 Fl. Cognac Asbach, 2 Fl. Madeira, 6 Fl. Champagner, 4 Fl. Chateau-Lafite, 4 Fl. Tockayer, umrühren und kalt servieren.

Emser, Mineralwasser.

Encore. Gib in ein Likörglas: ⅓ Maraschino, ⅓ Curacao rot, ⅓ Cognac, letzteren zünde an.

Engenser Schloß-Punsch. 3 Fl. Rheinwein süße man nach Geschmack und koche ihn auf, dazu gebe man eine Flasche Madeira und koche nochmals auf, nimm vom Feuer, gib 1 oder 2 Fl. Sekt zu und serviere.

Englands Beauty. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 2 Spritzer Angostura, ½ Likörglas Citronen-Sirup, 1 Likörglas Kirschwasser, 1 Eigelb, schüttle tüchtig, seihe in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Punschglas und fülle auf mit Champagner.

English-Ale-Cup. In eine Bowle gib einige Scheiben warmen Toast, füge hinzu: den Saft einer Citrone, ein Stück von der Schale derselben, 1 Löffel Candiszucker und etwas Muskatnuß und gieße 1 Likörglas Cognac Asbach, 2 Glas Sherry und 2 Ltr. Bitter-Ale darüber.

English-Ale-Cup. 2 Ltr. Pale-Ale, den Saft einer Citrone, 2 Eßlöffel Staubzucker, 1 Teelöffel Muskatnuß und 2 Likörgläser Cognac Asbach gebe in eine Bowle oder Glaskrug und gib etwas Toast — geröstete Weißbrotschnitte — hinzu.

Engl. Apfelwein-Bowle. 1 Fl. Apfelwein wird mit ½ soviel Wasser, 150 gr Zucker, der Schale einer halben Orange, mehrere Scheiben frischer Gurke und 1 Glas Cognac Asbach in eine Bowle gegeben, kalt gesetzt, einige Zeit stehen gelassen. Darauf gibt man einige Flaschen kaltes Krondorfer Sauerbrunn zu.

Engl. Apfelwein-Bowle mit Tee. Wie Engl. Apfelwein-Bowle, gebrauche anstatt des Wassers, Teeaufguß, etwas mehr Zucker und Cognac.

Engl. Apfelwein-Punsch. 2 Fl. Apfelwein, 300 gr Zucker, auf dem die Schale einer halben Citrone und halben Orange abgerieben ist. Den Saft von 2 Orangen und 2 Citronen lasse man bis ans Kochen kommen, füge ½ Ltr. Arrac hinzu und serviere sehr heiß.

Engl. Bier-Bowle. 1 Citronenschale ganz dünn geschält, etwas geriebene Muskatnuß und gestoßenen Ingwer, 1 Weinglas Cognac Asbach, 1 Zweig Boratsch, einige geschälte Apfelscheiben. Alles 10 Minuten zieh'n lassen und 3 Ltr. Porter oder Ale aufgießen.

English Bishop, heiß. Röste 4 große bittere Orangen bis zu blaßbrauner Farbe und lege sie in eine Bowle. Gib dazu 1/2 Pfd. zerstoßenen Hutzucker und 1 Fl. Rotwein und laß gut zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Darauf presse die Orangen mit einem Löffel und seihe den Saft durch ein Sieb; den Rotwein koche auf, gib ihn zu dem Saft und serviere.

Engl. Bishop, heiß. Stecke 1 Citrone voll mit Gewürznelken und röste sie über dem Feuer. In einem Mörser stoße 1/2 Pfd. Zucker, ein wenig Muskatblüte, etwas Ginger, 2 Gewürznelken und die harte Rinde einer Citrone zusammen. Gib diese Mischung mit 1/2 Ltr. Wasser, 1 Fl. Portwein und 1 Fl. Rotwein in ein Gefäß, seihe die Mischung in eine Kasserolle und mache sie heiß. Presse die geröstete Citrone in eine Bowle aus und gib 1 Cocktailglas Cherry-Brandy und die inzwischen heiß gewordene Mischung in die Bowle.

Engl. Bishop, heiß. In eine Orange stecke 12 Gewürznelken und röste sie auf dem Feuer bis sie eine dunkelbraune Farbe erhalten hat. Stoße in einem Mörser ein wenig Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Ginger zusammen und gib mit 1/2 Ltr. Wasser, der gerösteten Orange, 1 Fl. alten Portwein in eine Kasserolle auf das Feuer und lasse die Mischung heiß werden — nicht aufkochen.

Engl. Bowle. 1/2 Pfd. Zucker, die Schale einer Citrone und einer Orange, 4 Scheiben frische Gurke, 1 Glas Arrac, 1/2 Ltr. Wasser, 1 Fl. Apfelwein gebe man in eine Bowle und lasse alles einige Zeit ziehen; nachdem man umgerührt, entferne man die Gurkenscheiben, Citronen- und Orangenschalen und gebe 2 Fl. kalten Fruchtsekt dazu.

Engl. Bowle. Man schneide 5 Citronen in Scheiben, entferne die Kerne und gebe 1/2 Ltr. alten Sherry und 5 Fl. Porter in eine Bowle, worin man die Mischung kalt stellt, einige Zeit ziehen läßt und serviere.

Englischer Cardinal. Schneide 3 Orangen in Scheiben, gib dazu 1 Telöffel Zimmtessenz, etwas aufgelösten Candiszucker und 1 Ltr. heißes Wasser. Nachdem 1/2 Stunde gezogen, seihe durch, fülle auf mit einer Flasche Sekt und erhitze auf dem Feuer.

Englische Limonade. Auf die dünn geschälten Schalen von

2 Citronen gieße man 2 Ltr. kochendes Wasser und lasse dies gut verdeckt ziehen, den Saft von 2 Citronen und 2 Orangen gießt man über 500 g Zucker, löst diesen mit kochendem Wasser auf und gießt 1 Ltr. kochende Milch darüber, sodann wird beides gut vermischt filtriert und kalt gestellt.

English-Night-Cap. In einer Kasserolle läßt man ½ Ltr. Ale bis ans Kochen kommen und gibt es dann mit 1 Teelöffel Muskatblüte und 1 Teelöffel Zucker, sowie 2 Likörgläser Cognac Asbach in ein Punschglas.

English Punch. In eine Punschbowle gib 2 Ltr. heißen, grünen Tee, 2 Pfd. Hutzucker, lasse den Zucker im Tee auflösen und erkalten, den geseihten Saft von 5 Citronen, 1 Cocktailglas Curacao, 1 Likörglas Himbeer-Sirup, ½ Ltr. Jamaica-Rum, 3 Ltr. Cognac Asbach, 2 Fl. Krondorfer Sauerbrunn, diverse geschnittene Früchte, rühren und kalt servieren.

Englischer Punsch. In einen Silberbecher gebe 3 Citronenscheiben von Kernen entfernt, ¼ Cocktailglas Sherry, 1 Teelöffel Zucker, fülle auf mit Porter, streue Muskatnuß darauf.

Englischer Rotwein-Punsch. ½ Fl. guten Sherry, 2 Fl. Rotwein, 1 Weinglas Maraschino, die Schalen von 2 Citronen, sowie etwas Boretsch lasse man in einer Punschbowle einige Zeit ziehen, seihe darauf durch und serviere mit 2 Fl. Champagner sehr kalt.

English Royal-Punch. 20 g grünen Tee brühe man mit 1½ Ltr. Wasser auf, gebe 1½ Pfd. Zucker und den Saft von 5 Citronen hinzu. Darauf gieße man 1 Fl. Burgunder, 1 Fl. Rheinwein, 1 Fl. Maraschino, 1 Fl. Arrac und 1 Fl. Champagner, lasse alles in der **Röhre** heiß werden, **nicht** auf dem **Feuer.**

English Rum-Punch. ¼ Ale lasse man mit 2 Likörgläsern Rum heiß werden. Ein Ei schlage man mit einem Eßlöffel Staubzucker und etwas Muskatnuß dünnflüssig und gieße das heiße Ale unter fortwährendem Rühren dazu und serviere in einem Punschglas.

Engl. Rum-Punsch. In eine Kasserolle gebe 2 Fl. Ale, setze aufs Feuer, lasse heiß werden und füge ¼ Ltr. englischen Rum hinzu. Inzwischen schlage 4 Eier dünnflüssig, gebe 3 Eßlöffel Zucker und etwas Muskat hinzu und schlage alles tüchtig mit dem Schneeschläger. Hierauf gieße man unter beständigem Rühren das heiße Ale zu den Eiern.

English Tit. Gebrauche Pousse-Café-Glas, ⅔ Benedictine, ⅓ Sahne.

Enkirchner. Moselwein.

Erbacher. Weißer Rheingauer Wein.

Erbtante. ½ Orange-Bitter, ½ Goldwasser.

Erdbeer-Bowle. Man reinigt zwei Liter recht reife Walderdbeeren durch Hin- und Herrollen auf weißen Leinentüchern, schüttet sie in eine Terrine, gibt ein Pfund gestoßenen Zucker darauf, gießt drei bis vier Flaschen Moselwein darüber, deckt die Terrine gut zu und stellt sie auf Eis. Kurz vor dem Servieren gießt man eine Flasche Champagner oder Krondorfer Sauerbrunn hinzu.

Erdbeer-Bowle, schnelle Art. In einen Silberbecher gib 2 Löffel frische Walderdbeeren und fülle mit kaltem Sekt auf.

Erdbeer-Bowle. Eine ausgehöhlte frische Ananas wird innen mit etwas Staubzucker bestreut. Darauf gibt man ½ Obertasse ungewaschene Erdbeeren in dieselbe und füllt mit kaltem, guten Sekt auf.

Erdbeer-Bowle. Ein halber Liter Gartenerdbeeren wird mit 4 Fl. Rheinwein und 2 Fl. Burgunder übergossen. Man stellt die Bowle 1 Stunde kalt und gießt beim Servieren Vor dem Servieren 2 Fl. gut gekühlten Sekt hinzugeben. 1 oder 2 Flaschen gut gekühlten Sekt zu.

Erdbeer-Bowle. 1 Ltr. Walderdbeeren werden mit einer entsprechenden Menge Zucker in eine Bowle getan und mit Wasser übergossen, das die Erdbeeren gerade bedeckt. — Nachdem man einige Stunden hat ziehen lassen, füllt man 5—6 Fl. leichten Moselwein nach. Servieren 2 Fl. gut gekühlten Sekt hinzugeben.

Erdbeer-Bowle. Zu 4 Fl. leichten Mosel- oder Rheinwein einen halben Liter ungewaschene Walderdbeeren ohne Zucker. Eine Viertelstunde ziehen lassen und mit Zugabe von gut gekühltem Sekt in großen Glasschalen servieren.

Erdbeer-Bowlen. Zur Zubereitung obiger Bowlen verwende man tunlichst Walderdbeeren, wasche aber dieselben nicht, da das feinste Aroma auf der Haut sitzt. Auch soll man die Erdbeeren nie zerquetschen; die Früchte sehen in ihrer natürlichen Gestalt im Wein viel lieblicher aus, als trübes Erdbeermus. Man soll also die Erdbeerbowle möglichst klar servieren. W

Erdbeer-Cardinal. 1 Ltr. Erdbeeren wird gut gezuckert mit 1 Fl. Weißwein übergossen. Nach einer halben Stunde streicht man die Mischung durch ein feines Sieb und gibt 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunn bei.

Erdbeer-Eis-Bowle. 2 Ltr. frische Walderdbeeren werden stark gezuckert und müssen ca. ½ Stunde gut zugedeckt und an kühlem Ort stehen. Hierauf füllt man mit 2 Fl. Moselwein auf, um weitere 3 Stunden ziehen zu lassen. Vor dem Servieren werden 4 Fl. Moselwein, 2 Fl. Sekt und 1—2 Ltr. Erdbeergefrorenes hinzu gegeben.

Erdbeer-Kaltschale. Man schüttet ein Liter gut gereinigte Erdbeeren — **nicht waschen** — in eine Bowle, vermischt sie mit 150 g Zucker, dem Saft einer Citrone, und läßt alles eine Stunde stehen. Dann gießt man 1 Ltr. kalt gestellten Weißwein und Wasser darüber und süßt die Kaltschale nach Geschmack.

Erdbeer-Limonade. In ein Limonadenglas gebe man 2 Stück Eis, 1 Cocktailglas Erdbeer-Sirup, fülle auf mit gewöhnlichem Wasser oder Krondorfer Sauerbrunn, rühre gut um, gebe evtl. einige Erdbeeren hinein.

Erdbeer-Likör. 1 Pfd. Walderdbeeren gibt man in eine große Flasche, ohne dieselbe zu waschen, fügt ½ Pfd. gestoßenen Zucker hinzu und gießt 1½ Ltr. Franzbranntwein darauf, verkorkt die Flasche sorgfältig, läßt sie 5 Wochen in der Sonne stehen und schüttelt dieselbe täglich um. Dann filtriert man den Likör und zieht ihn auf Flaschen.

Erdbeer-Sorbet. In einen hohen Champagnerkelch vermenge man Erdbeergefrorenes mit einem Likörglas Arrac und Champagner, garniere mit Ananasschnitten und Erdbeeren.

Erdener, Moselwein.

Erlaucht, ½ Ratafia de frambois, ½ Bols-Curacao, weiß extra, ein wenig Pommeranzen-Bitter.

Ermellecker, weißer und roter Ungarwein.

Es ist erreicht. ⅓ Orange-Bitter, ⅓ Goldwasser, ⅓ Bols-Curacao, extra sec.

Estomac, ein Magenlikör.

Estournel, Medocwein.

Etna, sizilianischer Rotwein.

Euchariusberger, Saarwein.

Ewald & Co., Schaumweinfabrik in Rüdesheim a. Rhein.

Exams-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orangen-Bitter, ¼ Likörglas Fraisia, 1 Spritzer Absinth, ¾ Cocktailglas Portwein, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche.

Exzellenz Wermuth. ½ Mampe Halb und Halb Extra, ½ Dr. Mampes Bittere Tropfen.

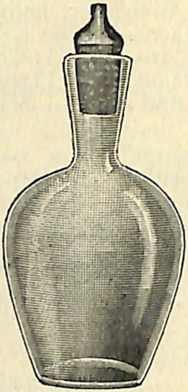
Exzellenz Wolf (Union-Drink). ½ Steinhäger, ½ Creme de Gingembre, einige Tropfen Union-Magentropfen.

Expulsion, englisch. 2 Eigelb mische mit einem Teelöffel Staubzucker und 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser, gebe in ein angewärmtes Punschglas und fülle auf mit heißem Wasser.

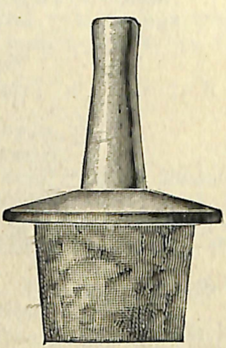
Eye-Opener. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu:

1 Teelöffel Staubzucker, 1 frisches Ei, ½ Cocktailglas Rum, ½ Cocktailglas Cognac-Asbach, schüttle tüchtig und seihe in ein Flipglas.

Eye-Opener. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Absinth, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, schüttle tüchtig, seihe in ein Fizzglas, fülle mit Krondorfer Sauerbrunn auf und gebe 1 Scheibe Citrone hinein.



Spritzflaschen mit Korken.



Spritzkorken.

Marke Elefant.

Liköre

Carl Mampe, Berlin

Anerkannt vorzügliche deutsche Qualitätsmarke.

Beim Ausschank grosser Nutzen!

Grand Prix Weltausstellung St. Louis 1904.	Königl. Preuss. Staatsmedaille Berlin 1896.	Goldene Medaille Buenos Aires 1910.

NATÜRLICHER

BILINER

SAUERBRUNN

gehaltreichster alkalischer (Natron-Lithion-) Säuerling Böhmens. Vorzügliches, diätetisches Tischgetränk. Man befrage über die Wertigkeit des Biliners den Hausarzt.

F

Faivres-Pousse-Café. 1/5 Parfait amour, 1/5 Benedictine, 1/5 Kirschwasser, 1/5 Maraschino, 1/5 Curacao rot, 2 Tropfen Angostura.

Falfax — Chateaux F. —, ein Bordeaux-Wein.

Famous-Brace up. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 3 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Angostura, 1 Likörglas Old-Tom-Gin, ½ Likörglas Curacao, 1 Likörglas Creme de Noyeau, schüttle tüchtig, seihe in zur Hälfte mit Eis gefülltes Punschglas, fülle auf mit Champagner.

Fancy-Benedictine-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas Benedictine, ½ Cocktailglas Wasser, befeuchte mit einer Scheibe Citrone den Rand des Cocktailglases und tauche denselben in Staubzucker. — Obige Mischung umrühren, in das Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Fancy-Brandy-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, ½ Teelöffel Zuckersirup, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas Cognac-Asbach, rühren, in Champagner-Schale seihen, mit kaltem Sekt Sekt auffüllen, Kirsche, Citronenschale.

Fancy-Brandy-Smash. In ein Barglas gebe man 3—4 Zweige frische Krauseminze, 1 Teelöffel Zucker und etwas Sodawasser. Nachdem man die Krauseminze ausgedrückt, gebe man 1 Cocktailglas Cognac-Asbach hinzu und fülle auf mit Kristalleis; umrühren, in Smashglas seihen und geschmackvoll mit Saisonfrüchten garnieren.

Fancy-Brandy-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Kristalleis, ½ Eßlöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, ½ Cocktail-Angostura, ½ Cocktailglas Chartreuse, ½ Cocktailglas Wasser, befeuchte mit einer Scheibe Citrone den Rand des Cocktailglases und tauche denselben in Staubzucker. Obige Mischung umrühren, in das Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Fancy-Chartreuse-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas Chartreuse, ½ Cocktailglas Wasser, befeuchte mit einer Scheibe Citrone den Rand des Cocktailglases und tauche denselben in Staubzucker. Obige Mischung umrühren, in das Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas

Fancy-Cherry-Brandy-Cocktail. Präpariere ein Cocktailglas wie bei Fancy-Benedictine-Cocktail, angegeben, Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Curacao, 1/2 Cocktailglas Cherry-Brandy, 1/2 Cocktailglas Wasser, umrühren, in das präparierte Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Fancy-Curaçao-Cocktail. Präpariere ein Cocktailglas wie bei Fancy-Benedictine-Cocktail angegeben, Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Curacao, 1/2 Cocktailglas Wasser, umrühren, in das präparierte Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Fancy-Kümmel-Cocktail. Präpariere ein Cocktailglas wie bei Fancy-Benedictine-Cocktail angegeben, Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Kümmel, 1/2 Cocktailglas Wasser, umrühren, in das präparierte Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Fancy-Portwine-Cocktail. Präpariere ein Cocktailglas wie bei Fancy-Benedictine-Cocktail angegeben, Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Portwein, 1/2 Cocktailglas Wasser, umrühren, in Cocktailglas seihen.

Fancy-Whisky-Smash. Wie Fancy-Brandy-Smash, gebrauche Rye-Whisky anstatt Cognac.

Federweisser, halb vergorener Wein, angenehm, halb süß, prickelnd im Geschmack, doch sehr berauschend.

Fedora-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, für hinzu: 2 Spritzer Citronensaft, 1/2 Likörglas Ananas Sirup, 1/2 Likörglas Curacao, 2 Spritzer Vanille, 1/2 Likörglas Rum, 1/2 Likörglas Canadian-Club-Whisky. Garniere mit diversen Früchten.

Fein Gespritzter, österreichisch. Ein Limonadenglas fülle je zur Hälfte mit Champagner und Mineralwasser.

Feinschmecker. 1/2 Curacao-Mampe-Trocken, 1/2 Elefanten-Cognac.

Feist & Söhne, Schaumweinkellerei in Frankfurt a. Main.

Feuerzangenbowle, lothringische Art. In ein großes Metallgefäß gebe man 2/5 Rotwein, 2/5 Rheinwein, darauf lege man über das Gefäß eine Feuerzange und darauf ein Stück Hutzucker, welches man mit Arrac tränkt. Man brenne den Zucker an und gieße vermittels eines Löffels noch 1/5 Arrac nach.

Feuerzangenbowle, mecklenburgische Art, von Leopold Vanderk. 3 Fl. Rotwein erhitze man in einer Kasserolle, gieße dasselbe in eine Metallbowle, lege eine Feuerzange, auf die man ein faustgroßes Stück Hutzucker geklemmt hat, darauf; übe diesen rZucker gieße man 1/2 Liter Arrac und zünde an. Indessen gebe man in die Bowle etwas Pommeranzenschale und einige Nelken. Die Mischung kann man, nachdem der Zucker abgebrannt ist, in Obertassen servieren, während man die Untertassen mit in Spiritus getränktem Salz füllt. Das Salz brenne man an und lösche alles Licht im Zimmer.

Feuerzanker. In ein Metallgefäß gieße man eine Flasche Rum und klemme ein faustgroßes Stück Zucker in eine über die Bowle gelegte Feuerzange; dann brenne man den Rum im Gefäß an. Wenn der Zucker zerschmolzen, gieße man eine Flasche schweren Rotweins hinzu.

Fil de Fer-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 4 Spritzer Sirup de Grenadine, 2 Spritzer Citronensaft, 3/4 Cocktailglas Scotch Whisky, umrühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche.

Filhot, Chateaux F. Weißer Bordeaux-Wein.

Finck-Cabinet. Flaschengär-Obst-Schaumwein, besonders zu empfehlen zur Bereitung von Bowlen, der Firma Josef Finck & Co., Mainz a. Rh.

Fin de siecle-Sour. In ein Sourglas gebe man 1 Stck. Zucker mit ein wenig Selters, 3 Spritzer Citronensaft, 1 Stck. Eis. Man gebe dem Gast die Whiskyflaschen, um sich selbst einschänken zu können und fülle dann auf mit Soda.

Fine Champagne, bessere Cognac-Marke.

First-Drink. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Himbeersaft, 4 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Rum, etwas Wasser, schüttle gut, seihe in ein Fizzglas.

Fish-House-Punch. In 2 große Punschbowlen gib: 10 Pfd. Hutzucker, 12 Ltr. gekochtes Wasser, 3 Ltr. Citronensaft, 5 Ltr. Cognac-Asbach, 3 Ltr. Peach-Brandy, 3 Liter Jamaica-Rum, 1 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte, umrühren und kalt servieren.

Fisherman's-Prayer. Fülle ein Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Erdbeersaft, 1 Cocktailglas Rum, rühre gut um und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Fitzsimmons, Den Rand eines Cocktailglases befeuchte vermittelst einer Scheibe Citrone und tauche denselben in Staubzucker. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1/2 Likörglas Fraisia, 1/2 Likörglas Portwein, 1/2 Likörglas Cognac-Asbach, 3 Spritzer Orangen-Bitter, schüttle tüchtig und seihe in das präparierte Cocktailglas.

Fix, amerikanisches Mischgetränk.

Fizz, amerikanisches Mischgetränk.

Fizz-Water-Cup. In einen Glaskrug gebe man den Saft einer Citrone, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Cocktailgläser Curacao rot, 1 Fl. Soda, einige Stücke Eis, diverse Früchte und 1 Fl. Champagner.

Fizz-Water-Punsch. In eine Punschbowle gebe den Saft von 6 Orangen, 6 Eßlöffel Zucker, 1/4 Ltr. Maraschino, 1/2 Ltr. kalten Tee, 1/2 Ltr. Cognac-Asbach, 3 Fl. Soda, 6 Fl. Champagner, diverse geschnittene Früchte, umrühren und kalt servieren.

Flash of Lightning. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 1/2 Likörglas Himbeersaft, 1/2 Cocktailglas Cognac-Asbach, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, rühren, in Cocktailglas seihen.

Fliese. 1 Glas Bier, 2 Glas Rum, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Citrone quirlen und auf dem Feuer heiß werden lassen.

Flip, amerikanisches Eiergetränk.

Flip à la française. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1/3 Cocktailglas Curacao, 2/3 Cocktailglas Cognac-Asbach, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Flip-Flap. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 3/4 Cocktailglas Portwein, 1/4 Cocktailglas Cognac. Schüttle tüchtig, seihe in Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Floster. In ein Limonadenglas gebe: 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Sherry, 1/2 Cocktailglas Noyaux, 6 Pfirsichblätter, drei Scheiben Citrone und fülle auf mit Sodawasser.

Flovodora. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1/2 Likörglas Curacao, 1/2 Likörglas Rum, 1/2 Likörglas Rye-Whisky, schüttle gut, seihe in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Punschglas und garniere mit Saisonfrüchten.

Flovodora-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eiweiß, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1/2 Cocktailglas Portwein, schüttle tüchtig und seihe in ein ca. zur Hälfte mit Soda gefülltes Fizzglas.

Forst-Assessor. 1 Glas Cognac-Asbach, darauf 1 Citronenschnitt, darauf etwas Streuzucker.

Forstmeister. 1/3 Anisette grün, 1/3 Bols-Maraquin, 1/3 Half & Half.

Fraisia. Spezialität der Firma Cusenier fils ainé & Cie. Feines französisches Weindestillat mit Aroma von Erdbeeren.

Fraisia frappé. Wie Amer russe frappé, gebrauche Fraisia anstatt Amer russe.

Franzer. 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols-Escubac.

Französischer Glühwein, vin brulé. 3/4 Punschglas Burgunder, 4 Stck. Würfelzucker, etwas Zimmt, Muskatblüte, Nelken, 1 Lorbeerblatt und 2 Glas Cognac lasse man kochen und seihe dann in ein angewärmtes Punschglas.

Französischer Glühwein, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Eigelb und den Saft von 2 Orangen werden mit dem Schaumschläger geschlagen. Alsdann gibt man 1 Glas Rotwein, welches mit 1 Glas Chartreuse unterdessen aufgekocht worden ist, unter fortwährendem Schlagen zu den Eiern und läßt die ganze Mischung auf dem Feuer nochmals erhitzen.

Französischer Punsch. 1/2 Pfd. Zucker übergieße man mit 1/2 Fl. Rum, zünde an und lasse ungefähr 2 Minuten brennen. Darauf gebe man 2 Ltr. heißen Teeaufguß und den Saft von 2 Orangen und 2 Citronen.

Frappé à la Guilleaume. 1 Likörglas Absinth, 1/2 Likörglas Vermouth, 1 Glas feines Eis, 2 Spritzer Anisette, in der Gefrierbüchse dickflüssig frieren und in ein Highballglas seihen.

Freddi & Stina. 1/2 Marasquin, 1/2 Bols Advocaat.

French-Flag, Original von Emil Beltz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eigelb, 2 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Benedictine, 1/2 Likörglas Citronensirup, 1/2 Likörglas Genever, schüttle gut, seihe in ein Cocktailglas.

French-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche Haute-Sauterne, anstatt Cognac.

Freudenstrahl, Union-Drink. 1/2 Blackberry-Brandy, 1/2 Cordial-Medoc.

Fromme Helene, flaches Glas. Etwas Eis, darüber 1/2 Marasquin, 1/2 Bols-Advocaat.

Froutignan, franz. Likörwein, weiß und rot.

Frucht-Cobbler, von Gust. Richter. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, füge hinzu: 1 Citronenschale, 1/2 Likörglas Himbeersaft, 1/2 Likörglas Curacao, 1/2 Likörglas Jamaica-Rum, 2 Teelöffel Cirtonensaft, 2 Spritzer Maraschino, gut mischen und garnieren mit Ananas-, Orangenscheiben etc.

Fruchteis-Bowle. 2 Glas Maraschino, 2 Glas Curacao vermenge mit 1 Ltr. Fruchteis irgendwelcher Art in einer Bowle und gib dazu 3 Fl. Sekt; man lege der Art des Fruchteises entsprechende Früchte in die Bowlengläser.

Frucht-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 2 Likörgläser Himbeersirup, 2 Likörgläser Citronensirup, 2 Likörgläser Ananassirup, 1 Likörglas Cognac-Asbach, etwas Sodawasser. Garniere geschmackvoll mit diversen Saisonfrüchten und gebe einen Schuß Portwein obenauf.

Frucht-Punsch. 1 Glas eingemachte Früchte — Ananas, Erdbeeren, Pommeranzen, Johannisbeeren etc. — wird mit einer 3/4 Fl. Arrac unter stetem Umrühren gekocht und vom Feuer genommen, gieße 3 Fl. heiß gemachten Weißwein und 1 Likörglas Cognac zu und rühre vor dem Servieren vorsichtig 1 Fl. Sekt hinzu.

Frucht-Sekt-Punsch. 200 g Zucker läßt man mit 2 Ltr. Wasser aufkochen, gib den Saft von 5 Citronen und ½ Fl. Arrac hinzu — nicht aufkochen lassen — verrühre gut, lasse gut verdeckt erkalten, gib 1 Fl. Stachelbeer-Sekt dazu und serviere sehr kalt.

Fruitz-Fizz. In ein Fizzglas gib: einige kleine Orangen- und Ananasschnitte, ½ Likörglas Citronensirup, ½ Likörglas Creme de cassis, 1 Likörglas Old-Tom-Gin und fülle mit sehr kaltem Champagner auf.

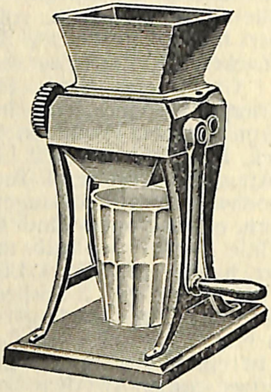
Fruit frappé. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 2 Spritzer Orangensaft, 1 Teelöffel Zucker, ½ Likörglas Ananassirup, 1 Likörglas Sahne, 1 Cocktailglas Santa-Cruz-Rum. Schüttle bis zum Gefrierpunkte und seihe in ein Frappéglas.

Fruit-Limonade, von Leopold Vanderk. In ein Limonadenglas gib 4 Stck. Eis, füge hinzu: 2 Likörgläser Grenadin-Sirup, den Saft einer Citrone, 1 Teelöffel Zucker, fülle ¾ auf mit Sodawasser, gib Melangefrüchte und Kirsche hinein, garniere mit Citronen- und Orangenscheiben.

Fruit-Punch I. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Vanillesirup, 1 Likörglas Himbeersirup, 2 Spritzer Creme d'Yvette, fülle auf mit Sodawasser und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Fruit-Punch II. In eine Punschbowle gib: ⅓ Pfd. Zucker, in 3 Ltr. Wasser aufgelöst, den Saft von 6 Citronen, 1 Ltr. Santa-Cruz-Rum, 1 Ltr. Himbeer-Sirup, umrühren und kalt servieren.

Fürst Opodeldock. ¾ Cherry-Brandy, ¼ Bols-Ratafia de peches.



Eiszerkleinerungsmaschine.

Christ. Neupert's Gasthausbuchhandlung in Würzburg

empfiehlt sich bei Bedarf von Fachbüchern jeglicher Art, z. B. wie

Blüher's Meisterwerk der Speisen und Getränke, deutsch, französisch und englisch. Preis Mk. 40.—
Blüher's Rechtschreibung in 3 Sprachen zugleich Schlüssel zum Meisterwerk. Preis Mk. 7.80
Blüher's Taschenwörterbuch in 3 Sprachen zum Speisenkartenschreiben. Preis Mk. 2.10
Brendel's Gastronom. Handbuch für Speisen und Getränke, in 4 Sprachen. Preis Mk. 5.20
Scheichelbauer K. Gastro. Lexikon in 3 Sprach. deutsch, fr., engl. Mk. 10.50.
Hering, R., Lexikon der Küche, Preis Mk. 5.—
Dagouret, Petite encyclopèdie du restaurateur. Preis Mk. 6 —
Rey, Jose, Guide du maître d'hôtel; ou Bijou de poche du restaurateur. Preis Mk. 4.50.
Le Manuel du Restaurateur par H. Heyrand, eleg. gebund. Pr. 4.—
Technik des modernen Hotel- u. Rest.-Betrieb v. G. Eiben, Mk. 8.—
Lacroix, F. de, Briefsteller für Gastwirtsgewerbetreibende.
  I Band deutsch. Preis Mk. 3.20.
  II. » Pendant zu Band I, französ. u. engl Preis Mk. 2.50
Müller E., französische und englische Hotelkorrespondenz. Preis je Mk. 2.50
Fritzsche's Serviettenalbum. Größtes Werk für Serviettenbrechen, Preis Mk 3.80
Hartmann's Lehr- u. Nachschlagebuch für Gasthofgehilfen. M. 4.30
Eiben Gg., Gastgewerbliche Buchführung eleg. geb. Preis Mk. 3.80
Brendel's engl. Unterrichtsbriefe. Preis gebunden Mk. 8.80.
Geiser Th., franz. f. Hotel- u. Restaurant-Angest. Pr. geb Mk. 2.—
Morgan u. Just, engl. f. Hotel- u. Restaurant-Angest. kart. Pr. Mk. 2.
Vollborth der frz. u. engl. sprechende Kellner Preis je geb. Mk. 1.60.
Weintournier, Zechbrevier v C. Kyffhausen. Preis Mk. 3.80.
Geschichte des Deutsch. Kellnerbundes. Preis Mk. 5.—
Die Moral des Hotels. von P. Vehling gebunden Preis Mk. 4.20
Eskoffier, Kochkunstführer. Preis Mk. 14.—
Großes Restaurationskochbuch. Preis Mk. 14.—
Wiesbadener Kochbuch, von Gustav Scherf, gebunden. Preis Mk. 3.—
Leybold & Schönfeld, Lexikon der Getränke Pr. Mk. 5.50

Sprachenbücher, Kochbücher, Bonbücher, sowie alle sonst vorkommen. Fachbücher.

Ferner bei Bedarf von **Zahltaschen**
in bekannt nur sehr guter Qualität. **Preis pro Stück Mk. 3. franko.**

G

Galveston-Gin-Crusta. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, ½ Likörglas Sirop de Citron, 2 Spritzer Angostura, 1 Cocktailglas Sloe-Gin, umrühren, in das vorgerichtete Crusta-Glas seihen.

Garnache, Spanischer Süßwein.

Garnison Leipzig, — Union Drink. — ½ Union-Cabinet grün, ¼ Creme de Curacao extra sec, ¼ Angostura-Bitter.

Gaßmanns Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Spritzer Oxygénée-Cusenier, ⅓ Cocktailglas Plymouth-Gin, ½ Cocktailglas Vermouth-ital. rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Gaualgesheimer, rheinhessischer Wein.

Gaubert, Bordeauxwein.

Gebrannter Cognac. In eine kleine Kasserolle gebe man: 2 Stck. Zucker und 1 Cocktailglas Cognac, zünde an und lasse einige Minuten brennen, serviere in einem Cognacglas. 2

Gebweiler, Elsässischer Weißwein.

Gefrorener Kaffee. 6 Stck. Würfelzucker werden angefeuchtet, in einer Kasserolle über dem Feuer gelöst und braun werden lassen, gebe denselben mit einer Tasse starkem, schwarzen Kaffee und dem Eiweißschnee von 2 Eiern in eine Gefrierbüchse, lasse frieren und gib beim Servieren Schlagsahne obenauf.

Gefrorener Punsch. In ein Bowlengefäß gebe man 2 Pfd. Zucker, eine geschälte Ananas in Scheiben geschnitten, sowie 3 Fl. Weißwein und lasse es gut zugedeckt 4—5 Stunden stehen. Darauf presse man den Saft von 3 Citronen hinein, seihe die Flüssigkeit durch und vermische mit 2 Fl. Champagner. Man gieße den Punsch in eine Gefrierbüchse und lasse, indem man fleißig dreht und mit der Spachtel arbeitet, nach und nach ½ Fl. Arrac zulaufen, bis der Punsch dickflüssig ist.

Geisberger, Saarwein.

Geisenheimer, Rheingauer Wein.

Gemischte Ehe, — Union Drink. — ⅓ Cognac Vieux, ⅓ Goldwasser, ⅓ Eiercognac.

Gemütliche Ecke. ⅓ Orangen-Bitter, ⅓ Cognac Asbach, ⅓ Bols Curacao weiß.

General-Feldzeugmeister. ¼ Pommeranzen-Bitter, ¼ Cognac

Asbach, 1/4 Bols Creme de cacao à la Vanille, 1/4 Maraschino.

General-Gordons-Claret-Cup. Gebe in einen Glaskrug: 2 Gurkenschalen, 125 g Staubzucker, 1 Fl. Soda, den Saft von 4 Citronen, 2 Fl. Bordeaux, 1/4 Fl. Cherry-Brandy, 1/4 Fl. Cognac Asbach, 2 Cocktailgläser Himbeersirup, 2 Cocktailgläser Curacao, 5 Orangen, 5 Citronen und 5 Gurkenscheiben, diverse Saisonfrüchte und stelle eine Stunde kalt; darauf entferne Gurkenschalen, gieße eine Flasche kalten Champagner zu und serviere sehr kalt.

General-Harrisons-Egg-Nogg. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, fülle auf mit Apfelwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Milchpunschglas und streue Muskatnuß obenauf.

General-Skoboleff-Bowle. 1 Weinglas Cherry, 1 Weinglas Allasch, 3 Likörgläser Curacao, 3 Likörgläser Himbeersirup, 3 Orangen, 3 Citronen, beide in Scheiben geschnitten, gibt man in eine Bowle, läßt 1 Stunde verdeckt stehen, füllt auf mit 4 Fl. Sekt.

Genever-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Cocktailglas Genever, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive, Citronenspirale.

George-Goulet-Champagne. Bester französischer Champagner der Firma George Goulet, Reims.

Georgia-Rose. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Maraschino, 1 Cocktailglas Scotch Whisky, fülle auf mit Milch, seihe in ein Fizzglas, streue Muskatnuß obenauf.

Georgi-Flip. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Creme de Vanille, 2 Eigelb, 1/2 Likörglas Cognac Asbach, 1 Spritzer Chartreuse, 1 Spritzer Curacao, 2 Teelöffel Staubzucker, schüttle tüchtig, seihe in ein großes Champagnerglas und fülle mit Sekt auf. Darüber gebe man Eiweißschnee, welchen man mit etwas Vanille bespritzt.

Gerichtsvollzieher. 1/4 Stoughton, 1/4 Cognac Asbach, 1/4 Bols Curacao triple sec, 1/4 Cherry-Brandy.

German-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1/2 Cocktailglas Lagerbier, schüttle tüchtig, seihe in ein Whisky-Soda-Glas, gieße unter fortwährendem Rühren Lagerbier auf.

Germania-Mischung. 1/3 Rhein. Magenbitter, 1/3 Cognac Asbach, 1/3 Bols Curacao triple sec.

Gerolsteiner, ein rheinisches Mineralwasser.

Geropia, portugiesischer Wein.

Gestreifter. 1/4 Stoughton, 3/4 Bols Curacao triple sec.

Gesunder Junge. 1/4 Orangen-Bitter, 1/4 Cognac Asbach, 1/4 Curacao triple sec, 1/4 Bols Cherry-Brandy.

Gewehr über. 1/2 Rum, 1/2 Kümmel.

Gewöhnlicher Punsch. Man nimmt 1 kg Zucker, reibt das Gelbe von 4 Citronen darauf ab und gibt den Zucker in die Terrine, das Abgeriebene aber in ein darüber gestelltes Haarsieb. Nun drückt man den Saft von 12 Citronen dazu und gießt 3 Ltr. kochendes Wasser, worin 1 Lot Tee gezogen hat, nebst 1 Ltr. guten Arrac oder Rum darüber, deckt die Terrine zu und setzt sie auf Kohlenfeuer oder über den kochenden Wasserkessel, bis sich am Rande weißer Schnee zeigt.

Gewöhnlicher Tee. Man nehme einen großen Teelöffel voll Tee, für jede Person und 1 Teelöffel extra. — Bevor der Tee zubereitet wird, gebe man ein Viertel Liter kochendes Wasesr in die Teekanne und lasse 2 Minuten stehen. Darauf gieße man das Wasser aus und gebe sofort den Tee hinein, bedecke die Kanne und lasse den Tee 1 Minute stehen, um sich zu erhitzen. Hierauf gebe man 1/4 Ltr. heißes Wasser hinzu, lasse 3 Minuten stehen und fülle dann mit heißem Wasser auf, so daß der Tee gebrauchsfertig ist. Das Wasser muß merklich kochen, sonst wird der Tee nie gut sein.

Gewöhnlicher Tee. Schwenke die Teekanne mit heißem Wasser und gieße dasselbe aus. Dann gebe soviel frisch gekochtes Wasser in die Kanne als für die ersten Tassen nötig ist. Gebe den Tee hinein und bedecke die Kanne so schnell wie möglich. Laß 3 1/2 Minuten, wenn die Quantität groß ist, 4 Minuten ziehen, dann seihe in die Tassen. Auf diese Weise wird das Aroma des Tees erhalten und es verflüchtet sich nicht mit dem Dampf, was es tut, wenn man das Wasser auf den Tee gießt.

Gewöhnlicher Tee. Gebe den Tee in den Teetopf in kaltes Wasser, bedecke gut und bringe ziemlich ans Kochen, nimm den Topf von dem Feuer und wenn die Blätter sinken, ist der Tee fertig.

Gibson-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/2 Cocktailglas Gordon-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive ins Glas.

Giese. 1/3 Stoughton, 1/3 Cognac Asbach, 1/3 Bols Maraschino.

Giesler & Co., Champagner-Kellerei in Avize.

Gießhübler, böhm. Mineral-Wasser.

Gilka, Getreide-Kümmel.

Gin, Wacholder-Branntwein.

Gin and Bitter. In ein Cocktailglas gebe 3 Spritzer Angostura, drehe das Glas mehrere Male herum bis der Bitter dasselbe ganz gefärbt, fülle auf mit Gin.

Gin and Calmus. In eine Flasche Old-Tom-Gin gebe man 4 Stck. Calmus und lasse einige Zeit stehen und serviere dann den Gin wie gewöhnlich.

Gin and Molasses. In ein Limonaden-Glas gebe: 1 Likörglas Gum, 1 Löffel Molasses, 2 Likörgläser Old-Tom-Gin, etwas Sodawasser, rühre gut um, gebe ein Stck. Eis hinein und fülle auf mit Selterwasser.

Gin and Ginger Ale. Wie Brandy and Ginger Ale, gebrauche Old-Tom-Gin, anstatt Cognac.

Gin and Honey. Wie Brandy and Honey, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Cognac.

Gin and Soda. Wie Brandy and Soda, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Cognac.

Gin and Spider. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 1 Scheibe Citrone, 1 Likörglas Old-Tom-Gin, fülle auf mit Ginger Ale.

Gin-Bracer. In ein Limonadenglas gib: 3 Stck. Eis, 1 Likörglas Old-Tom-Gin, fülle auf, halb Milch, halb Selter.

Gin-Crusta. Wie Rum-Crusta, gebrauche Old-Tom-Gin, anstatt Rum.

Gin-Cup. 3 Eßlöffel Zucker, die dünn geschälte Schale einer Citrone und den Saft derselben gebe man mit 1 Ltr. Wasser in einen Glaskrug und lasse 1 Stunde stehen; hierauf füge man hinzu: 1 Fl. Old-Tom-Gin, 1 Weinglas Maraschino und 1 Fl. Selter, sehr kalt servieren.

Gin-Daisy. Wie Brandy-Daisy, gebrauche Old-Tom-Gin, anstatt Cognac.

Gin-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Gin-Fix. In ein Fixglas gebe man: ½ Eßlöffel Zucker und den Saft einer halben Citrone und löse mit etwas Sodawasser auf. ½ Likörglas Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin werden in das Glas gegeben, dasselbe mit etwas Eis gefüllt, die Mischung gut umgerührt und alsdann mit diversen Früchten garniert.

Gin-Fizz. Mixbecher halb mit Eis füllen, ½ Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin werden in dem Mixbecher gut geschüttelt. Fülle ein Fizzglas halb mit Soda und gieße die Mischung behutsam auf.

Ginger, Ingwer.

Ginger-Ale-Fizz. Mixbecher halb mit Eis füllen, ½ Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin werden im Mixbecher gut geschüttelt. Ein Fizzglas fülle halb mit Ginger-Ale und gieße die Mischung behutsam auf.

Ginger-Brace-up. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, schüttle tüchtig, seihe in ein Fizzglas, fülle auf mit Ginger-Ale.

Ginger-Daisy. Mischglas mit 3—4 Stck Eis, 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, ½ Teelöffel Sirop d'orange, 1 Cocktailglas Cognac Asbach, 1 Stck. Ingwer, rühren und in Daisyglas seihen. Keine Früchte beigeben, mit Ale auffüllen.

Ginger-Snow-Ball. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, schütlte tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Ginger Ale gefülltes Fizzglas.

Gin-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche Old-Tom-Gin, statt Cognac. W

Gin-Highball. Wie Brandy-Highball, gebrauche Old-Tom-Gin, anstatt Cognac.

Gin-Marine. In einen kleinen Whisky-Tumbler gebe man: 1 Stck. Eis, 1 Spritzer Citronensaft, 1 Spritzer Angostura-Bitter, 1 Scheibe Citrone, fülle auf mit Gin.

Gin-pick-me-up. Fülle Mischglas mit 5 Stck. Eis, dem Saft von einer halben Orange, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, etwas Selterwasser, rühre gut um, seihe in einen Sektbecher und gebe eine Scheibe Citrone hinein.

Gin-Punch I. Fülle Punschglas zur Hälfte mit Eis, füge 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Himbeersirup, 2 Spritzer Noyaux, fülle auf mit Old-Tom-Gin und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Gin-Punch II. ½ Ltr. Old-Tom-Gin, 1 Weinglas Maraschino, den Saft von 2 Citronen, 2 Eßlöffel Zucker und 2 Fl. Sodawasser sehr kalt in einer Bowle servieren.

Gin-Punch III. ½ Ltr. Gin, 2 Fl. Soda, 2 Eßlöffel Citronen-Sirup zusammenmischen und sehr kalt servieren.

Gin-Punch IV. Reibe ½ Pfd. Zucker an der Schale von 6 Citronen, bis das ganze Gelbe abgerieben ist, dann breche man den Zucker, gebe ihn mit dem Saft der Citronen in eine Punschbowle und lasse in einem halben Liter Wasser auflösen. ¼ Teelöffel grünen Tee lasse in ¼ Ltr. Wasser 20 Minuten ziehen und gebe 1 Teelöffel Kümmelkörner hinein. Dann seihe den Teeaufguß zu dem Zucker und füge 2 Ltr. Gin dabei. Wenn kalt, fülle auf Flaschen, siegle dieselben und setze kalt.

Gin-Rickey. Wie American-Rickey, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Rye-Whisky.

Gin-Sangeree. Wie Brandy-Sangeree, gebrauche Gin statt Brandy.

Gin-Scaffa. Gebrauche Pousse-Café-Glas, ½ Benedictine, ½ Old-Tom-Gin, einige Tropfen Angostura obenauf.

Gin-Sling. Wie Brandy-Sling, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Cognac.

Gin-Smash. Wie Brandy-Smash, gebrauche Gin anstatt Cognac.

Gin-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Cognac.

Gin-Swizzle. Wie Brandy-Swizzle, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Cognac.

Gin-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Arrac.

Gin-Twist. Wie Brandy-Twist, gebrauche Old-Tom-Gin anstatt Cognac.

Giscours, Medoc-Wein.

Glasgow-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, den Saft einer Citrone, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas und fülle vorsichtig unter andauerndem Rühren mit Ginger Ale auf.

Glottertäler, ein badischer Wein.

Glüh-Bowle. In ein großes Gefäß gebe man: 10 Ltr. leichten Rotwein, 5 Ltr. Arrac, 1 Pfd. Zucker, 4 Apfelsinen, 3 Citronen, entkerne dieselben und schneide in Scheiben. Lasse alles ca. 5 Minuten kochen, gebe darauf in eine Punschbowle und serviere brennend.

Glühwein. In eine Kasserolle gebe ein Punschglas Rotwein, 1 Scheibe Citrone, 4 Stck. Würfelzucker, einige Nelken, etwas Zimmt, lasse heiß werden, und seihe in ein angewärmtes Punschglas.

Goldacker. 1/5 Stoughton, 2/5 Cognac Asbach, 2/5 Bols Curacao triple sec.

Golden-Brandy-Fix. In ein Fixglas gebe man ½ Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und löse mit etwas Selterwasser auf, 2 Spritzer Benedictine, ½ Likörglas Ananas-Sirup, 4 Spritzer Chartreuse gelb, 1 Cocktailglas Cognac werden in das Glas gegeben. Dasselbe mit Eis aufgefüllt, die Mischung gut umgerührt und mit Früchten garniert.

Golden-Fizz. Fülle den Mixbecher halb mit Eis. ½ Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Citrone, 1 Eigelb, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin werden im Mixbecher gut durchgeschüttelt. Fülle ein Fizzglas halb mit Sodawasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Golden-Slipper. Gebrauche ein spitzes Südweinglas, ⅓ Glas Chartreuse gelb, 1 Eigelb, ⅓ Glas Danziger Goldwasser.

Golden-Sunset. Gebrauche ein spitzes Südweinglas, 1/3 Verbotene Frucht, 1 Eigelb, 1/3 Kirschwasser.

Golden-Thistler. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Eigelb, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, schüttle gut, seihe in ein zur Hälfte mit Krondorfer Sauerbrunn gefülltes Fizzglas.

Golden-Wedding-Punch. In eine Punschbowle gebe: den Saft von einer Ananas und von 2 Orangen, 4 Cocktailgläser Grenadine, 2 Cocktailgläser Creme de Vanille, 1 Fl. roter Portwein, 1/4 Fl. Curacao rot, 1/2 Fl. Peach-Brandy, 1/2 Fl. Cognac Asbach, diverse Saisonfrüchte und Rosinen, lasse 1 Stunde sehr kalt stehen und gebe vor dem Servieren 1 oder 2 Fl. Krondorfer Sauerbrunn hinzu.

Goldwändler. Weißwein im schweiz. Kanton Aaargau.

Golf-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Hostetter Bitter, 1/3 Cocktailglas franz. Vermouth, 2/3 Cocktailglas Gordon dry Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive ins Glas.

Gooseberry fool english. Stachelbeeren in einen Topf, gekocht mit Zucker und Wasser, passiert, erkalten lassen; vermische mit Sahne oder Milch verrührt mit Eigelb.

Gose, eine Art von Weißbier.

Götheberger, Lahnwein aus der Gegend von Oberhof.

Götterwein. Man schneidet dünne Scheiben von den besten Reinettenäpfeln in eine Terrine, gibt den 4. Teil Citronenscheiben dazu, streut nach Verhältnis gestoßenen Zucker dazwischen und übergießt das Ganze mit rotem oder weißem Weine. Hat die Terrine 10 bis 14 Stunden wohl verdeckt gestanden, so wird die Flüssigkeit durch ein enges Sieb gegossen und kann alsdann getrunken werden.

Goutte-d'or, ein weißer Burgunder Wein der Côte d'or.

Graacher. ein Moselwein.

Graf Bonn. 1/6 Stoughton, 1/6 Cognac-Asbach, 4/6 Bols-Curacao weiß.

Graf Pappenheim. 1/6 Stoughton, 1/6 Cognac Asbach, 3/6 Creme d'Angelique, 1/6 Bols Maraschino.

Graf Pontac. 2/6 Cognac Asbach, 1/6 Peppermint, 3/6 Bols Curacao weiß.

Graf Winterfeld. 3/4 Arrac, 1/8 Curacao weiß, 1/8 Bols Cherry-Brandy.

Graf Waldersee. 1/2 Orange-Bitter, 1/4 Gember, 1/8 Bols Curacao, 1/8 Cherry-Brandy.

Graf Zeppelin. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 3 Spritzer Angostura, 1/3 Cocktailglas Ingwer-Likör, 2/3 Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Granatapfel-Bowle. Von 6 ausgereiften Granatäpfeln entfernt man das Fleisch, indem man es abschneidet und die Granatäpfel dann auslöffelt. Das Fleisch gibt man mit Zucker und 1 Glas Arrac in ein Gefäß und läßt einige Zeit stehen. Hierauf preßt man den Saft des Fleisches durch ein Tuch in eine Bowle, gibt 2 Fl. Rotwein und 2 Fl. Sekt hinzu, serviert recht kalt.

Grand-Prix-Flip, Fülle Mixbecher halb voll Eis, 4 frische Eidotter und 1 Likörglas Curacao, schüttle tüchtig im Mixbecher, seihe in einen großen Sektkelch und fülle mit kaltem Champagner auf.

Grand-Puy-Lacoste, roter Medoc-Wein.

Grand-Royal-Fizz. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, 2 Spritzer Orangensaft, 1 Spritzer Maraschino, 1 Likörglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein zur Hälfte mit Krondorfer Sauerbrunn gefülltes Fizzglas.

Grand-Royal-Sour. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Sahne, 1 Eiweiß, 1 Spritzer Maraschino, schüttle tüchtig und seihe in ein Sourglas.

Grand-Union-Limonade. In ein Limonadenglas gebe 4 Stck. Eis, den Saft einer Citrone, einer Orange, 1 Eßlöffel Zucker, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn und gib einen Schuß Madeira obenauf.

Granite aux fraises. In eine Silber- oder Glasschale gebe Ananas-Eis, vermischt mit Sodawasser und bedecke mit Erdbeeren.

Granite Venus. In eine Silber- oder Glasschale gebe Citroneneis, vermenge mit Champagner und Fruchtstückchen, bedecke mit Ananaseis und garniere mit Weintrauben.

Grape-Bowle. 5—6 ausgereifte Grapefrüchte werden geschält, in Scheiben geschnitten und reichlich mit Zucker bestreut und 1 Glas Arrac begossen. Nachdem man einige Zeit hat stehen lassen, gibt man 2 Fl. Rotwein in eine Bowle und den Bowlenansatz dazu, füllt auf mit 2 Fl. Sekt und serviert sehr kalt.

Grape-Juice-Punch. Fülle Punschglas mit Eis, füge hinzu: von 6 Citronen, 1 Cocktailglas Gum, 3 Orangen, in Scheiben geschnitten, 2 Citronen, 2 Ltr. ungegorenen Grapesaft, 1 Ltr. Mineralwasser. Gib diverse Früchte hinein, umrühren und sehr kalt servieren.

Grape-Juice-Punsch. Fülle Punschglas mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Ananas-Sirup, 1 Likörglas Orangensaft, 1

Likörglas Citronensaft, 1 Cocktailglas ungegorenen Grapesaft, fülle auf mit Ginger-Ale.

Grape-Wine-Cobbler. Fülle Cobblerglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Ananas-Sirup, ½ Likörglas Maraschino, 2 Spritzer Citronensaft, auffüllen mit ungegorenem Grapesaft, rühren, garnieren.

Grashopper. Gebrauche ein Likörglas: ½ Creme de cacao, ½ Bols-Creme de Menthe.

Graue Teschemac. ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao weiß, ⅓ Bols-Cherry-Brandy.

Graves. Bordeaux-Wein aus der Gironde.

Grenadilla, südamerikanisch. Grenadilla ist die gänseeigroße Frucht der in Südamerika vorkommenden blauen Passionsblume, aus deren Mark man obiges Getränk herstellt.

Grenadine frappé. Wie Amer russe frappé, gebrauche Grenadine, anstatt Amer russe.

Grenadine-Glacée. Wie Benedictiner-Glacée, gebrauche Grenadine, anstatt Benedictiner.

Grenadine-Limonade. Wie Citronen-Limonade, füge 1 Likörglas Grenadine hinzu.

Grenadine-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone und einer halben Orange, 2 Likörgläser Grenadine, 2 Spritzer Cognac-Asbach, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn und garniere mit den Scheiben einer Blutorange.

Grog, ein heißes Getränk aus Rum, Zucker und Wasser.

Grog americain. In eine Kasserolle gebe eine Scheibe Citrone mit Nelken gespickt, 1 Cocktailglas Gum, ⅖ Grogglas Rum, koche auf und seihe in ein Grogglas.

Grog americain. Wie Grog von Rum, gebrauche Grog americain, anstatt Rum.

Grog mit Rotwein. Gewöhnlicher Grog mit etwas Rotwein vermischt.

Grog mit Tee. Wie Rum-Grog, anstatt heißes Wasser verwende gut gebrühten Tee.

Grog von Arrac. Wie Grog von Rum, gebrauche Arrac anstatt Rum.

Grog von Cognac. Wie Grog von Rum, gebrauche Cognac anstatt Rum.

Grog von Rum. In ein angewärmtes Punschglas gebe man 2 Stck. Würfelzucker, fülle zu ¾ mit heißem Wasser auf und gieße es voll Rum, füge 1 Citronenscheibe hinzu.

Grog von Whisky. Wie Grog von Rum, gebrauche Whisky statt Rum.

Gruaud-Larose, feiner Medoc-Wein.

Grünberger, schlesischer Wein.

Grüne Jäger. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao extra sec, 1/3 Angelique grün.

Grüner Tee. Mit wenig Zucker und etwas Citronensaft — keine Milch — genommen ist ein sehr erfrischendes Getränk für Fieberkranke, kalt und warm.

Grünhäuser, Moselwein.

Guernesy-Cocktail. In ein Limonadenglas gebe 2 Stck. Eis, 1 lange Citronenschale, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Bols-Curacao, 1 Fl. Ginger-Ale, rühre vorsichtig um.

Guillemot, roter Bordeaux-Wein.

Guiness & Co., die größte Porter-Brauerei in Dublin.

Gumpoldskirchener, niederösterr. Weiß- und Rotwein.

Gurkenbowle I. Eine frisch gepflückte, geschälte Gurke hängt man so lange in ein Gefäß, das mit Wein angefüllt ist, bis dieselbe ganz von Wein durchzogen ist. Dann presse man sie leicht aus, gibt den Saft durch ein Sieb zu dem Wein und fügt auf jede Flasche Wein ein Glas Maraschino dazu. Gekühlt zu servieren.

Gurkenbowle II. Eine lange, frische Gurke wird geschält, der Länge nach in Viertel geschnitten und diese auf eine silberne Gabel gespießt. 3 Fl. leichten Weißwein läßt man über diese Gurkenschnitte in das Bowlengefäß laufen. — Nachdem man die Gurke entfernt hat, gibt man noch 2 oder 3 Fl. des gleichen Weines dazu. Man beachte, daß nicht zu viel Wein über die Gurke gegossen wird, da sonst der Geschmack verdorben wird.

Gurkenbowle III. Stammt aus dem Kaukasus und war das Lieblingsgetränk des Roten Prinzen an der Tafelrunde zu Dreilinden. — Man gieße 4 Fl. Rheinwein auf 1 Pfd. Zucker, ein wenig weißen Pfeffer, 2 Lot Zimmt, die äußere Schale einer Citrone in ein gut verdecktes Gefäß und lasse es 24 Stunden ziehen. Sodann binde man ein wenig fein geriebenen Ambra mit etwas Zucker in ein leinenes Läppchen, lege es in einen Filtriersack und lasse den Wein ein paar mal durchlaufen. Zuletzt schäle man drei Gurken oder 14 Borsdorfer- oder Reinettäpfel, befreie sie von den Kernen und gebe sie in Scheiben geschnitten in die Bowle.

Gurkenbowle IV. In ein Gefäß gib eine Flasche kalten Rotwein, hänge eine frisch geschälte Gurke in denselben, rühre den Wein mit ihr und schmecke ab. Hierzu ein Gläschen Maraschino und eine Flasche kalten Sekt.

Gurkenbowle V. 3 Fl. Rotwein werden nach Belieben versüßt und die Schalen einer frischen Gurke hineingegeben. Wenn der Wein genügend angezogen, werden die Schalen entfernt und die Mischung mit Krondorfer Sauerbrunn verdünnt.

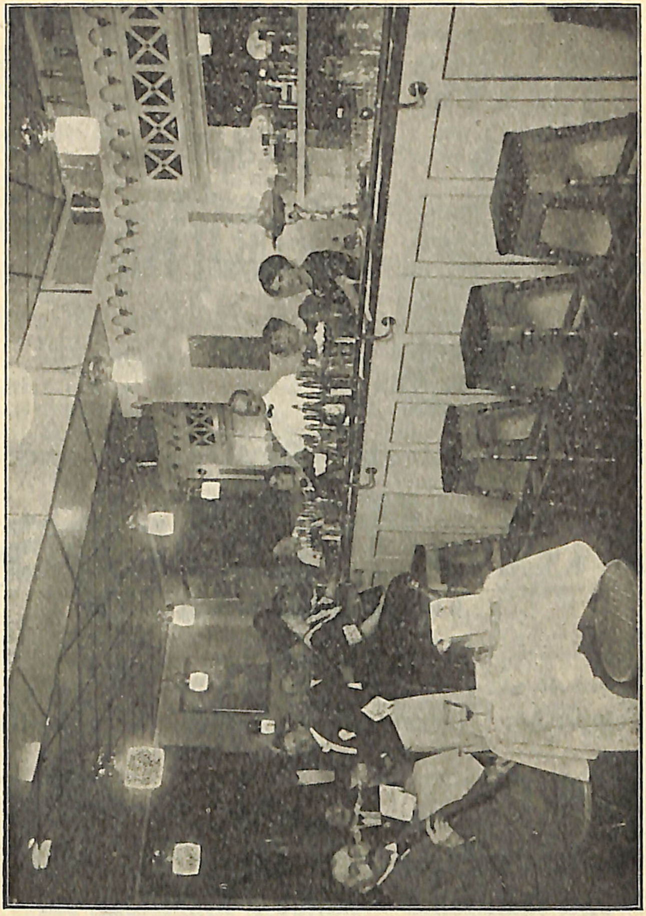
Gustav-Adolf-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 1 Glas Pommeranzen-Bitter, den Saft einer Citrone, 1 Fl. Caloriepunsch und fülle mit 3 Fl. Sekt auf. Serviere sehr kalt.

Gute Nacht, Union-Drink. ½ Maraschino à la Zara, ½ Cordial-Medoc, 3 Tropfen Angostura.

Gute Stube. ¼ Mampes Maraschino, ¼ Curacao-Mampe-Trocken, ¼ Burggräflicher, ¼ Elefanten-Cognac.

Gute Stube Mampes. Deutsche Likörstube mit echter antiker Einrichtung. Zum Ausschank gelangen nur Liköre von Carl Mampe, Berlin. Sehenswert.

Gute Stube-Mischungen. Mischungen, welche in Mampes Gute Stube verabreicht werden.



„Maxim-Bar", Copenhagen

Manager: A. T. Neirath.

„KING GEORGE IV"

der feinste

Scotch Whisky

The D.C.Ltd
Edinburgh.

General-Vertreter für Deutschland:

Adolf Jörss

Königl. Hoflieferant

Hamburg

Telegr.-Adr.: »Jorssado« Besenbinderhof 15-16.

Import und Lager

feiner Special-Spirituosen

und sämtlicher bekannter Likör-Marken.

Man verlange Preiscourant.

H

Haardtwein, andere Bezeichnung für Pfälzer-Wein.

Haig & Haig, Scots Whisky. Garanteed pure Barley Malt, Haig & Haig, Ltd., Glasgow, Distillers since 1679.

Half and Half. Ein großes Glas fülle zur Hälfte mit Lagerbier, zur anderen Hälfte mit Porter.

Hallgartener, ein Rheingauer Wein.

Haltestelle. 1/2 Mampes Cherry-Brandy, 1/2 Mampes Allasch.

Hamburg. 1/3 Goldwasser, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Half & Half.

Hammerstein & Friedmann. 1/2 Cherry-Brandy, 1/2 Curacao weiß.

Happy-Moment. Gebrauche Pousse-Café-Glas. 1/3 Maraschino, 1/3 Creme de rose, 1/3 Benedictine, 3 Tropfen Angostura.

Hattenheimer, bekannter weißer Rheingauer Wein.

Hauptmann v. Köpenick, 1/2 Parfait amour, 1/2 Rosenlikör.

Haut-Brion, Chateau-Haut, ein roter Medoc-Wein.

Havanna-Silencer. Fülle Mixbecher halb voll Eis, 1 Cocktailglas ital. Vermouth, 4 Spritzer Angostura, 2 Teelöffel Fraisia, schüttle gut, seihe in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Punschglas und garniere.

Heap of Comfort. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Likörglas Madeira, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Likörglas Curacao, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuß obenauf.

Hebes-Cup. 6 Scheiben Gurke, 1 Schale Citrone, 3 Eßlöffel Kandiszucker, 1/2 Weinglas Cognac-Asbach, 1 Weinglas Sherry, 1 Fl. Krondorfer Wasser, 1 Fl. Rotwein gib in einen Glaskrug und lasse eine Stunde stehen. Darauf gib noch 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunn hinzu und serviere sehr kalt.

Heerings-Brace up. In ein Limonadenglas gib: 3 Stck. Eis, 2 Likörgläser Heerings-Cherry-Brandy, fülle auf mit einfachem Wasser oder Soda.

Heerings-Cherisher. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 3 Spritzer Peach-Bitter, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/2 Cocktailglas Cherry-Brandy-Heerings, rühren, in Cocktailglas seihen.

Heerings-Cherry-Cup. In einen Glaskrug gebe man: 3 Eßlöffel Staubzucker, 3 Likörgläser Heerings-Cherry-Brandy, 1 Fl. leichten Rhein- oder Moselwein, 2 Scheiben Citrone, 1 Gurkenschale, fülle auf mit einer Flasche Krondorfer Sauerbrunnen und serviere sehr kalt.

Heidsick & Co., Champagner Kellerei in Reims.

Heilsarmee. 1/4 Pommeranzen-Bitter, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao triple sec, 1/4 Bols-Amsterdam-Persico.

Heinrichs Special. von H. Göbbels. In ein Mischglas gib 3—4 Stck. Eis, 1 Likörglas Maraschino, 1/2 Likörglas Cherry-Brandy, rühren, in ein Champagner-Cocktailglas seihen, mit Sekt auffüllen.

Heiße Limonade. In ein angewärmtes Limonadenglas gebe man 1 Eßlöffel Zucker, den Saft einer Citrone, fülle mit heißem Wasser auf und gib eine Scheibe Citrone hinein.

Helgoländer, Union-Drink. 1/3 Creme de Persiko, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Union-Cabinet grün.

Helgoländer. 1/3 Creme de Noyaux, 1/3 Curacao grün, 1/3 Rose zonder Dornen, Bols.

Helgoländer. Gebrauche Pousse-Café-Glas. 1/3 Maraschino, 1/3 Chartreuse grün, 1/3 Cherry-Brandy.

Helgoländer. 1/3 Anisette rot, 1/3 Curacao sec, Bols, 1/3 Creme d'Angelique oder Peppermint grün. Es muß darauf geachtet werden, daß jeder Likör separiert stehen bleibt.

Henkell & Co., berühmte Schaumwein-Fabrik in Biebrich-Wiesbaden.

Heppenheimer, ein hess. Bergsträßer Weißwein.

Hermitage, roter und weißer Rhône-Wein in der Dauphiné.

Herzblättchen, Union-Drink. 1/2 Cordial-Medoc, 1/2 Mockauer Getreidekümmel.

Herzog-Norfolk-Punsch. Fülle Punschglas zu 1/3 mit Eis, 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Weißwein, 1 Cocktailglas Milch, 1 Likörglas Cognac-Asbach, mische gut.

Herz-Schuh. 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Angelique gelb.

Heutlas. 1/3 Stoughton-Bitter, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Bols-Curacao grün.

High-Life. In ein Fizzglas gebe man 2 Stck. Eis, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

High-Life-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, 1 Likörglas Ananas-Sirup, 4 Spritzer Angostura, fülle auf mit Champagner und gib eine Citronenschale obenauf.

Himbeer-Bavaroise. 2 Likörgläser Himbeersaft, 1 Glas Weißwein, 2 Eier, werden auf dem Feuer zu Schaum geschlagen und in Punschglas serviert.

Himbeer-Bowle. Ein Liter gut verlesene Himbeeren läßt man mit etwas Arrac und 1 Fl. Moselwein 5—6 Stunden ziehen; darauf gibt man den Bowlenansatz durch ein Sieb in die Bowle und füllt mit 2 Fl. leichten Moselwein und 1 Fl. Sekt auf. Zucker nach Geschmack. Zum Einlegen in die Gläser nehme man schöne, große, nicht ausgelaugte Himbeeren.

Himbeer-Cardinal. 1 Fl. Weißwein und 1 Ltr. gut gezuckerte Himbeeren läßt man 1 Stunde stehen, streicht dann den Ansatz durch ein feines Sieb und fügt kalten Sekt hinzu.

Himbeer-Eisbowle. Wie Himbeer-Bowle, nur noch 1 Ltr. Himbeer-Gefrorenes hinzufügen.

Himbeer-Limonade. Wie Erdbeer-Limonade, gebrauche Himbeersaft statt Erdbeersaft.

Hindeloopen, von W. Kersten, Köln. 1/3 Cherry, 1/3 Cognac, 1/3 Cacao.

Hippocras. 1/2 Pfd. Zucker, 5—6 Pfefferkörner, die dünne Schale einer Citrone, die Scheiben von 12 geschälten Aepfeln, etwas ganzen Zimmt, 12 Stck. geschälte und geschnittene Mandeln, 5 Nelken werden mit 2 Fl. Rheinwein in eine Bowle gegeben, 4 Stunden ziehen lassen, filtriert und serviert.

Hochheimer, berühmter weißer Wein.

Hochschule. 1/2 Parfait amour, 1/2 Curacao extra.

Hochzeitslikör. 1/3 Orange-Bitter, 1/3 Curacao grün, 1/6 Goldwasser, 1/6 Angelique grün.

Hock-Cobbler. Cobblerglas halb voll Eis, 1 Teelöffel Zuckersirup, 1/2 Glas Creme de Bananes, fülle auf mit Weißwein, verrühren, garnieren, Strohhalme.

Hock-Cup. In einen Glaskrug gib: 1 Fl. Rheinwein, 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunn, 1 Eßlöffel Kandiszucker, einige Scheiben Ananas.

Hohenhausen-Punsch. In eine Kasserolle gib den Saft einer halben Orange, 2 Likörgläser Rum, 3 Stck. Würfelzucker, 4/5 Punschglas herben Ungarwein, nach dem Aufkochen in ein angewärmtes Punschglas gießen.

Hohenzollern-Mischung. 5/8 Orange-Bitter, 1/8 Curacao weiß Bols, 1/8 Parfait amour, 1/8 Goldwasser.

Holland-Gin-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Stoughton-Bitter, 2 Spritzer Orange-Bitter, 2 Spritzer Absinth, 3/4 Spritzer Genever, rühren, Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Hertwig. 1/3 Stoughton, 1/3 Cognac Asbach, 1/3 Curacao triple sec, Bols.

Himbeer-Sorbet. In einen hohen Champagner-Kelch vermenge man Himbeereis mit 1 Likörglas Arrac und Champagner, garniere mit frischen Himbeeren oder Conserven-Himbeeren.

Holland-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Eigelb, 1 Likörglas Cherry-Brandy, 1 Likörglas Bols Curacao triple sec, 1/2 Likörglas Pommeranzen-Bitter, 1/2 Likörglas Creme de Vanille, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, fülle mit kaltem Sekt auf.

Holland-House-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 2 Eidotter, ½ Eßlöffel Zucker, ¼ Cocktailglas Cognac Asbach, ¼ Cocktailglas Sanquine-Orange, ½ Cocktailglas Prünelle werden tüchtig geschüttelt, in ein Flipglas geseiht und mit Cacaopulver bestreut.

Hollandia-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Bols Curacao, ½ Likörglas Cherry-Brandy, ¾ Cocktail glas Portwein rot, rühren, in Cocktailglas seihen.

Holländischer Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, den Saft einer halben Citrone, fülle auf mit Schiedamer Genever und garniere mit Citrone und Orangenscheiben.

Holländischer Punsch. 1 Glas aufgekochten Tee, 1 Glas Rum und 2 Scheiben auf Zucker abgeriebene Orange.

Holländischer Sahnen-Trank. 20 g Zucker und ¼ Ltr. Sahne bringe man zum Kochen, gebe 2 Likörgläser Cognac Asbach hinzu.

Holländischer Teepunsch. 1 Ltr. Teewasser vermenge man mit 100 g Zucker, auf dem die Schale einer Orange einer Orange abgerieben ist, und gebe reichlich Rum darüber.

Hollands Pride, von W. Kersten, Köln. ¼ Imperial, ¼ Genever, ½ Anisette, Schuß Angostura Fokink. Auf Eis servieren.

Holleben. ½ Cognac Asbach, ½ Curacao triple sec, Bols.

Höllenpunsch. 2 Fl. Rotwein, 1 Fl. Arrac, ½ Pfd. Zucker auf Citronen abgerieben, den Saft einer Orange, ½ Ltr. Madeira, gebe in eine Kasserolle, lasse kochen, gieße in eine Steingutbowle und serviere brennend.

Honey-Drink. Gib 1 Pfd. Honig in eine kleine Kasserolle, welche man in ein Gefäß mit kochendem Wasser setzt, wenn der Honig geschmolzen, gebe man 1 Teelöffel Nelken- oder Citronen-Essenz, 1 Weinglas Gin oder Cognac dazu. 1 Eßlöffel dieses präparierten Honigs gebe man in ein angewärmtes Punschglas, füge 1 Likörglas Cognac hinzu und fülle auf, gut umrühren.

Hongkong-Punsch. In eine Kasserolle gebe man 5 Stck. Würfelzucker, den Saft einer halben Citrone oder Orange, 3 Glas Rum, 1 Glas Arrac, 2 Glas Cognac Asbach, 1 kl. Glas Burgunder, lasse aufkochen, seihe in ein Punschglas, fülle mit abgebrühtem, heißen Tee auf. Obenauf eine Haube von gesüßtem Eiweißschnee.

Hoods-Cooler. In ein Coolerglas gebe 2 Stck. Eis, den Saft einer Lime oder Citrone und fülle mit Sarsaparilla auf.

Hoppel-Poppel, — Union-Drink. — ½ Eier-Cognac, ½ Creme de cacao.

Hoppel-Poppel. 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Likörglas Rum oder Arrac, ein Glas heißen Tee dazu. Quirlen bis es schäumt.

Horchheimer, ein Rheinwein.

Horses Collar. Schäle eine Citrone in einem langen Streifen und hänge sie in ein Limonadenglas, so dass das eine Ende über dem Rand des Glases hängt. Dazu gebe 3 Spritzer Bitter, 1 Weinglas Cognac Asbach, 3-4 Stück Eis, fülle auf mit Soda oder Ginger Ale.

Horses-Neck. Wie Horses-Collar, anstatt Cognac, Whisky and Ginger Ale.

Hot-Ale-Sangeree. Bringe 1 Punschglas voll engl. Pall-Ale aufs Feuer, füge hinzu 1 Eßlöffel Zucker, wenn heiß, gieße in ein angewärmtes Punschglas, streue ein wenig Muskat darauf und serviere.

Hot-American-Punch. In eine Punschbowle gib: ¼ Pfd. Hutzucker, den Saft einer Citrone, 1 Weinglas Cognac, 1 Weinglas Rum und brenne an. Darauf gieße 1½ Ltr. leichten Tee dazu und gib die Schale einer Citrone hinein. Dieser Punsch muß brennend serviert werden.

Hot-Brandy-Flip. In eine Kasserolle gib: 1 Teelöffel Zucker, ein wenig warmes Wasser zum Auflösen desselben, 1 Cocktailglas Cognac Asbach, darauf gebe man ein geschlagenes Eigelb mit heißer Milch hinzu und mische gut, seihe in ein erwärmtes Punschglas und streue Muskatnuß obenauf.

Hot-Claret. In angewärmtes Punschglas gebe: 1 Stck. Würfelzucker, fülle mit heißem Wasser und Rotwein, gib eine Scheibe Orange hinein.

Hot-Cremo. In ein erwärmtes Glas gebe man ein verquirltes Eigelb und schlage dasselbe mit einem Teelöffel Zucker, hierauf füge ½ Glas Sherry hinzu und fülle mit heißer Milch auf.

Hot-Cramp-Cure. In ein angewärmtes Punschglas gib: 1 Stck. Würfelzucker, 2 Spritzer Pfefferminz, 1 Spritzer Jamaica-Ginger, 1 ½ Likörglas Cognac Asbach, fülle auf mit heißem Wasser.

Hot-Egg-Nogg. In eine Bowle gib: 250 g Staubzucker, ½ Ltr. heißes Wasser zum Auflösen des Zuckers, ½ Ltr. Cognac-Asbach, ½ Ltr. Rum, bringe bis ans Kochen. Unterdessen schlage das Eiweiß und Eigelb von 10 Eiern separat in je ½ Ltr. heiße Milch, gib alles zusammen in eine Bowle, gieße noch 1 Ltr. heiße Milch zu, rühre gut um.

Hot-English-Ale-Flip. 2 Eigelb werden gut verquirlt. In einer Kasserolle bringe man ein Glas Ale bis vors Kochen, gebe dann 1 Likörglas Rum und 2 Stck. Würfelzucker zu und vermenge unter fortwährendem Rühren mit den Eiern; darauf giesse man in langen Strähnen von einem Glas ins andere und gebe etwas Muskatnus obenauf.

Hot-English-Brandy-Flip. In ein erwärmtes Punschglas gib: 1 Teelöffel ff. Zucker, $^3/_4$ Weinglas Cognac, fülle auf mit kochendem Wasser, mische gut, gib etwas Bisquit Toast hinein und streue Muskatnuss obenauf.

Hot-English-Egg-Flip. Man verrühre 1 Eigelb mit einem Eßlöffel Zucker und füge unter fortwährendem Rühren heißes Ale hinzu, gieße in ein angewärmtes Punschglas streue Muskatnuß obenauf.

Hot-English-Porter-Flip. Wie Hot-English-Ale-Flip, gebrauche Porter, anstatt Ale.

Hot-English-Rum-Flip. Wie Hot-Brandy-Flip, gebrauche Rum anstatt Cognac.

Hot-Gin-Flip. In erwärmtes Punschglas gib: 1 Teelöffel Staubzucker, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, etwas heiße Milch wird mit einem Eigelb verquirlt und dann unter fortwährendem Rühren in das Punschglas gegeben, streue Muskatnuß obenauf.

Hot-Gloria. In einem Tom-Jerry-Krug gib: 3 Eßlöffel Zucker fülle mit heißem Kaffee auf, gieße etwas Cognac obenauf, brenne an, lösche die Flammen nach einigen Sekunden.

Hot-Italiano. In ein angewärmtes Punschglas gib zur Hälfte kochendes Wasser, 2 Stck. Zucker, $^2/_3$ Chianti, $^1/_3$ Rum, 1 Scheibe Citrone, streue Muskatnuß obenauf.

Hot-Locomotive I. Man verrühre ein Eigelb mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Honig, $^1/_2$ Likörglas Curacao, darauf rühre die Mischung tüchtig mit einem Schneebesen, nehme das Getränk vom Feuer, wenn es recht heiß ist, gieße es in ein angewärmtes Punschglas, gebe eine Scheibe Citrone hinzu und streue Muskatnuß darüber.

Hot-Locomotive II. In eine Kasserolle gebe 125 g Honig, 4 Cocktailgläser Curacao, 6 Nelken, 2 Fl. Bordeaux, bringe unter langsamem Umrühren bis ans Kochen — nicht kochen lassen —, schlage 8 Eier mit $^1/_4$ Ltr. Wasser und gebe in eine Kasserolle, gieße alles in eine Porzellan-Bowle und gib einige trockene Bisquits in die Mischung.

Hot-Manhattan-Egg-Nogg. In eine Bowle gebe 250 g Staubzucker, $^1/_2$ Ltr. heißes Wasser zum Auflösen des Zuckers. In einer Kasserolle bringe $^1/_2$ Ltr. Rye-Whisky, $^1/_2$ Ltr. Madeira bis ans Kochen; inzwischen schlage das Eiweiß und das Eigelb von 10 Eiern separat in je ½ Ltr. heiße Milch, füge noch 1 Ltr. heiße Milch hinzu, rühre gut um.

Hot-Mexicaine. In angewärmtes Punschglas gib: 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, 1 Likörglas Rum, fülle unter fortwährendem Rühren mit kochender Milch auf.

Hot-Porter-Sangeree. Wie Hot-Ale-Sangeree, gebrauche Porter statt Ale.

Hot-Port-Negus. In ein erwärmtes Punschglas gib: 1 Teelöffel ff. Zucker, 1 Glas Portwein, fülle auf mit kochendem Wasser und streue Muskatnuß obenauf.

Hot-Portwein-Flip. In einer Kasserolle erhitze 1 Teelöffel Staubzucker, 1 Glas Portwein, gieße in ein Punschglas und füge ein in heißer Milch verquirltes Eigelb hinzu, gut umrühren und Muskatnuß obendrauf streuen.

Hot-Pot. 1 Ltr. Ale gebe in eine Kasserolle, koche auf und gebe ½ Weinglas Gin hinein. 2 Eigelb schlage mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Ginger und 1 Teelöffel Muskatnuß gut durch.

Hot-Rum-Flip. Wie Brandy- oder Whisky-Flip, gebrauche Rum statt Brandy oder Whisky.

Hot-Scotch. In ein angewärmtes Grogglas gebe man: 2 Stck. Würfelzucker, fülle auf mit ⅔ kochendem Wasser, ⅓ Scotch-Whisky, füge hinzu 1 Schale Citrone.

Hot-Sherry-Negus. Wie Port-Negus, gebrauche Sherry, statt Portwein.

Hot-Spiced-Rum. In ein erwärmtes Punschglas gebe: 1 Messerspitze Gewürz, 2 Teelöffel Staubzucker, 2 Likörgläser Rum, fülle auf mit heißem Wasser, gebe noch ein Stück Butter in der Größe einer Haselnuß hinein und rühre gut um.

Hot-Sweet-Harry-Toddy. In ein angewärmtes Toddy-Glas gebe man: 2—3 Stck. Würfelzucker, etwas heißes Wasser zum Auflösen des Zuckers, ½ Likörglas Citronensirup, 1 Likörglas Rum, 1 Cocktailglas Rotwein, kochendes Wasser aufgießen.

Hot-Tom-and-Jerry. In eine Punschbowle gebe 15 Eigelb und schlage mit einem Schneebesen zu dünnem Brei, dann gebe 1 Pfd. Zucker, ½ Teelöffel gestoßenen Zimmt, ½ Teelöffel gestoßene Nelken dazu. Darnach schlage das Weiße der 15 Eier zu einem steifen Schnee, gib denselben in die Bowle und mische gut durcheinander, füge hinzu 1 Fl. Cognac, 1 Fl. Rum.

Hot-Whisky-Cocktail. In ein angewärmtes Punschglas gebe man: 2 Stck. Zucker, etwas heißes Wasser zum Auflösen des Zuckers, 1 Spritzer Aromatic-Bitter, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, auffüllen mit heißem Wasser: 1 Citronenscheibe hinzufügen.

Hot-Whisky-Flip. Wie Hot-Brandy-Flip, gebrauche Rye-Whisky statt Cognac.

Huckebein, — Union-Drink. — $^3/_5$ Eier-Cognac, $^1/_5$ Creme de rose, $^1/_5$ Maraschino à la Zara.

Huneweier, ein elsäßischer Weißwein.

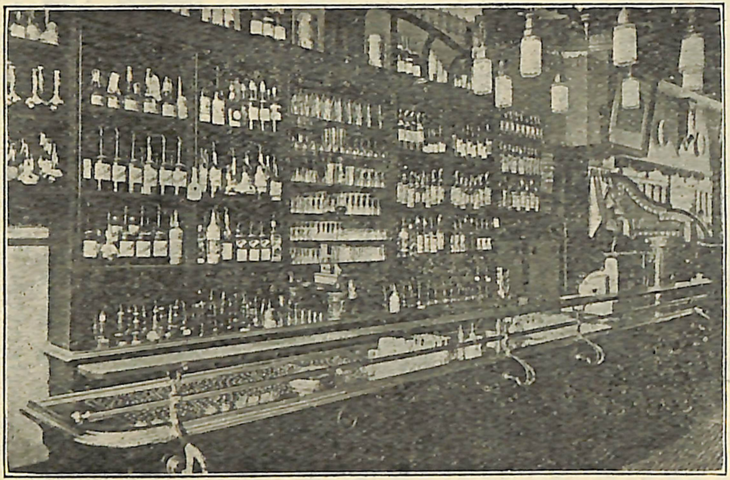
Hurry-up-Punch. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 3 Citronen, den Saft von 3 Orangen, 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunn, Zucker nach Geschmack, ½ Ltr. Jamaica-Rum, ¼ Ltr. Portwein, ½ Ltr. Cognac Asbach, ½ Ltr. Curacao und Maraschino gemischt. Gebe diverse Früchte hinein, sowie eine Flasche Champagner und serviere sehr kalt.

Husaren-Kaffee. Ueber einen größeren eisernen Topf lege man 2 dünne eiserne Stäbe mit 1 cm Abstand. Darauf ein faustgroßes Stück Hutzucker, gieße hierauf etwas Arrac, zünde denselben an und gieße langsam und vorsichtig die ganze Flasche über den Zucker; der Arrac mit dem Zucker tropft nach und nach in den Topf. Nachdem man den Arrac vollständig auch im Topf durch fortwährendes Rühren zum Abbrennen gebracht hat, gieße man eine Flasche nicht zu kalten Champagner darauf.

Husband-Cocktail, von A. T. Neirath. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Absinth, 1 Likörglas Canadian-Club-Whisky, 3 Spritzer Citronensaft, rühren, in Cocktailglas seihen, auffüllen mit ital. Vermouth.

Hüllens Muster-Likörstube, Cöln, Große Budengasse 2b.

Direktion H. Höhner.



Eine der best geführten und bcst frequentierten Likörstuben Cölns, führt sämtliche Liköre und Spirituosen vom Korn bis zum feinsten Bols, Cusenier und Bardinet etc. amerikanische Mischgetränkc aller Art bei zivilen Preisen und vorzüglicher Qualität. Ein Besuch ist sehr zu empfehlen.

The Old Blend Whisky
of the
WHITE HORSE, CELLAR

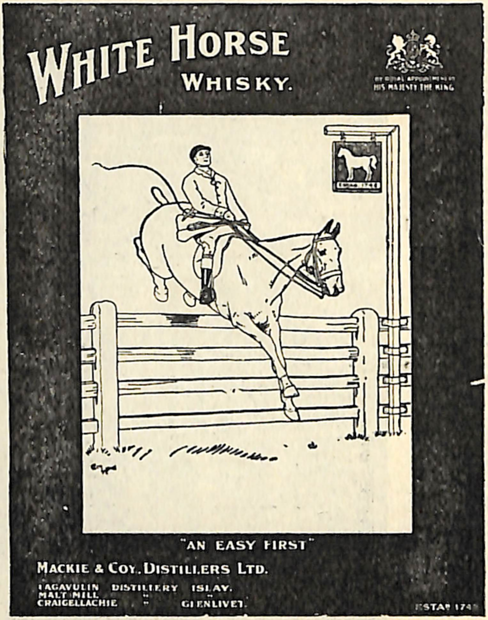
from the
Original Recipe
dated 1746.

The Old-fashioned Blend of the Coaching Days without alteration for 150 years.

**OLDEST,
BEST,
PUREST**
in the Market.

Refuse Imitations

Insist on getting
**WHITE HORSE
CELLAR.**



WHITE HORSE
WHISKY.
BY ROYAL APPOINTMENT TO
HIS MAJESTY THE KING
"AN EASY FIRST"
MACKIE & COY. DISTILLERS LTD.
LAGAVULIN DISTILLERY ISLAY.
MALT MILL " "
CRAIGELLACHIE " GLENLIVET.
ESTAD 174

MACKIE's famous
WHITE HORSE
Scotch Whisky Sold everywhere.

General-Vertreter für Oesterreich-Ungarn:

American-Depôt J. Boehm
WIEN I, Kärntnerring 3.

I

Ice-cream-Punsche. Vanille, Erdbeer-Eis und darauf Schlagsahne, garniere rings des Glasrandes geschmackvoll mit dreieckig geschnittenen Ananasschnitten, Maraschino-Kerschen und stecke links und rechts des Glases in das Speiseeis eine kleine Flagge entsprechend der Nationalität des Gastes.

Ice-cream-Soda-Erdbeer. Wie Ice-Cream-Soda-Vanille, man gebrauche das entsprechende Gefrorene und den entsprechenden Sirup.

Ice-Cream-Soda-Himbeer. Wie Ice-Cream-Soda-Vanille, man gebrauche das entsprechende Gefrorene und den entsprechenden Sirup.

Ice-Cream-Soda-Citrone. Wie Ice-Cream-Soda-Vanille, man gebrauche das entsprechende Gefrorene und den entsprechenden Sirup.

Ice-Cream-Soda-Chocolade. Wie Ice-Cream-Soda-Vanille, man gebrauche das entsprechende Gefrorene und den entsprechenden Sirup.

Ice-Cream-Soda-Vanille. Ein Limonadenglas fülle zu 1/3 mit Vanille-Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Vanille-Sirup oder Creme de Vanille, fülle mit Soda auf und mische gut.

Ice-Tea, auf amerikanische Art. Ein großes Limonadenglas fülle mit Eis, gebe den Saft einer halben Citrone hinzu, 2 Teelöfefl Zucker, fülle auf mit abgebrühtem, heißen Tee, garniere mit einer Scheibe Citrone.

Ida. 1/2 Parfait amour, 1/2 Goldwasser.

Immergrün. 1/2 Peppermint, 1/2 Cognac Asbach.

Imperial-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/2 Cocktailglas Maraschino, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Imperial-Egg-Nogg. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Maraschino, 1/2 Likörglas Rum, 1 1/2 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Milch, schüttle tüchtig, seihe in ein Milchpunschglas, streue Muskatnuß obenauf.

Imperial-Opal. 2/3 Glas mit Eis, 1 Likörglas Absinth, 1 Spritzer Anisett, 1 Spritzer gelbe Chartreuse. In der Gefrierbüchse dickflüssig gefrieren, in ein Cocktailglas seihen und mit einem Streifen Creme de rose verzieren.

Imperial-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, 1 Teelöffel

Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1/2 Cocktailglas Cognac-Asbach, 1/3 Cocktailglas Curacao, fülle auf mit Champagner und garniere geschmackvoll mit diversen Früchten.

Imperial-Punsch. In eine große Punschbowle gebe: 1/4 Pfd. Zucker, 1 Weinglas Maraschino, 2 Fl. Rotwein, 1 Fl. Sodawasser, 6 Gurkenschalen, 1/4 Teelöffel geriebene Muskatnuß, die Scheiben von 2 Citronen. Serviere sehr kalt.

Improved-Brandy-Cocktail. Der Rand eines Cocktailglases wird mittelst einer Scheibe Citrone befeuchtet und in feinen Zucker getaucht. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Maraschino, 4 Spritzer Grenadine, 2 Spritzer Anisette, 1/2 Cocktailglas Cognac, rühren, in das präparierte Cocktailglas seihen, Kirsche.

Improved-Portwein-Cocktail. Wie Improved Brandy Cocktail, gebrauchte Portwein anstatt Cognac.

Improved-Sherry-Cocktail. Wie oben, gebrauchte Sherry statt Portwein.

Improved-Vermouth-Cocktail. Wie oben, gebrauche Vermouth, ital., statt Sherry.

Improved-Whisky-Cocktail. Wie Brandy Cocktail, gebrauche Rye Whisky anstatt Cognac.

Indischer Punschschaum. 1/2 Pfd. Zucker, 5 Eigelb, den Saft einer Zitrone und etwas Vanille-Zucker werden schaumig gerührt. Dann füge hinzu: 1/4 Liter starken Tee, 1/8 Liter Rum, 1/4 Liter kalte Milch, darauf vermische man den Eiweißschnee von 4 Eiern mit obiger Mischung, fülle in Gläser und stelle diese kalt bis zum Gefrieren.

Ingelfingener, ein württemberg. Neckarwein.

Insekten-Pulver. 1/2 Cognac, 1/2 Bols Escubac.

Intern. Barkeeper Union-Cocktail, von Max van As. Mischglas 3—4 Stck. Eis, 3/4 Old Tom Gin, 1/4 ital. Vermouth, 4 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Cherry Brandy, rühren, in Cocktailglas seihen.

Invigorator. In ein Fizzglas gib: 1 Stck. Zucker, 2 Spritzer Apricotine, 2 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Ananas Sirup, 1 Cocktailglas Punsch, fülle auf mit Ginger Ale.

Invisible Gin Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1/2 Likörglas Ananas Sirup, 1/2 Abricotine, 3/4 Plymouth Gin, schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Irish Highball. Wie Brandy Highball, gebrauche Irish Whisky anstatt Cognac.

Irish Porridge. In ein Fizzglas gib: 1 Stck. Eis, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Irish Whisky, fülle auf mit Milch und streue gestossenen Zimmt obenauf.

Irish Rickey. Wie American Rickey, gebrauche Irish Whisky, anstatt Rye Whisky. W

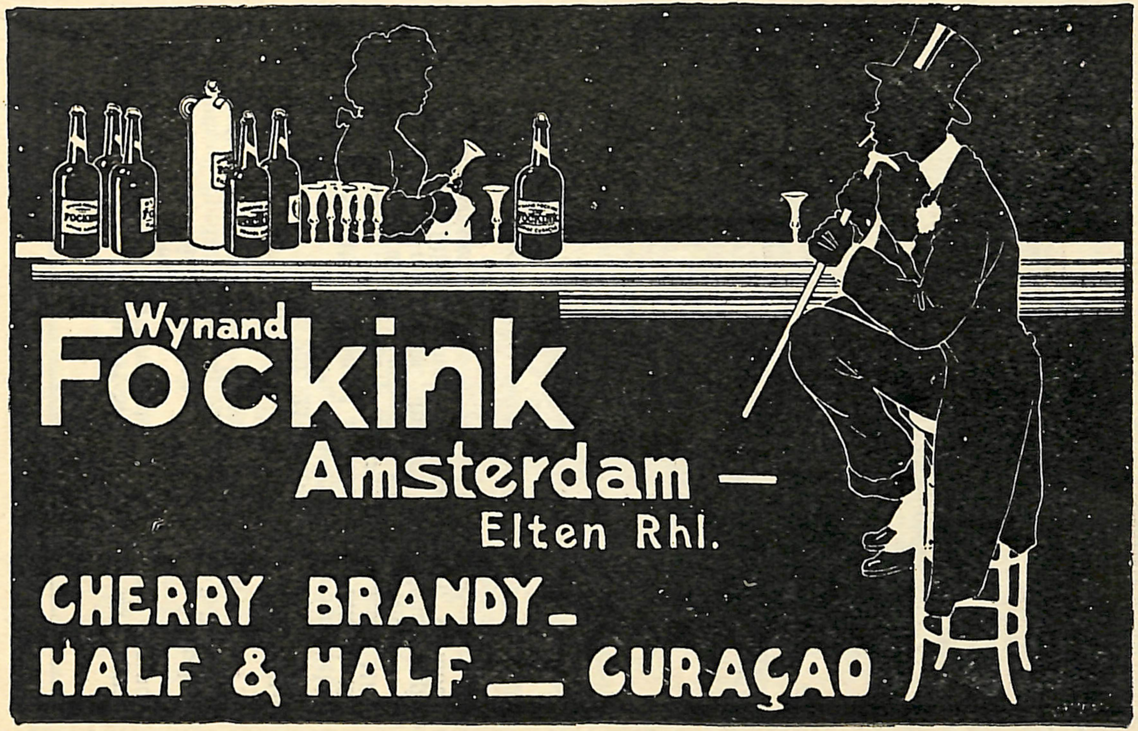
Isolator. 1/5 schwed. Punsch, 1/5 Stoughton Bitter, 1/5 Cognac, Asbach, 1/5 Bols-Curacao extra sec, 1/5 Cherry-Brandy.

Issan, ein Medoc-Wein.

Italien. Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzen Gum, 1 Spritzer, Absinth, 2/3 Cocktailglas italien. Vermouth, 1/3 Cocktailglas Fernet Branca, rühren und in Cocktailglas seihen.

Italien. Limonade. für 10 Personen. In einen großen Glaskrug gebe die Rinde von 24 Citronen, gieße den Saft derselben über die Schalen, lasse 5—6 Stunden stehen, dann gebe 2 Pfd. Zucker, 1 Ltr. Sherry, 3 Liter heißes Wasser hinzu, mische gut, gieße 1 Liter heiße Milch auf, seihe durch ein Tuch und stelle es kalt.

Italien. Vermouth mit Soda. In ein Limonadenglas gib: 1 Stck. Eis, fülle bis zur Hälfte mit italien. Vermouth und Sodawasser.



Wynand
FOCKINK
Amsterdam —
Elten Rhl.
CHERRY BRANDY –
HALF & HALF — CURAÇAO

HOTEL „GANYMED"

Klubhaus des D. K. B. U. G.

Ihn. WILHLEM MARR.

Cöln a. Rh.

Telephon A 2454. Jakordenstr. 10-10a

Gute Küche :: Gepflegte erstklassige Biere :: Vornehme Zimmer von Mk. 1,50 an. :: Billardsaal, Kegelbahn, Gesellschaft-Festsaal, :: Schreib- und Lesezimmer. :: Prachtvoller Garten elektrisches Licht. Central-Heizung.

Verkehrslokal der I. B. U.

J

Jack frost Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1/2 Likörglas Santa Cruz Rum, 1 Cocktailglas Plymouth Gin, seihe nicht, sondern gieße in ein Limonadenglas und fülle mit Soda auf.

Jack frost Whisky Sour. Fülle Mixbecher halb voll Eis, 1 Eßlöffel ff. Zucker, 1 frisches Ei, der Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Creme de mocca, 1 Cocktailglas Rye Whisky, werden gut geschüttelt, in ein Sourglas geseiht und mit wenig Selters aufgefüllt.

Jacksonville-Fizz. Fülle Mixbecher halb voll Eis, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Plymouth Gin, 2 Spritzer Orangenblütenwasser, 1 Likörglas Sahne, schüttle und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Jacky. Wachholderbranntwein.

Jagd-Schnaps. 1/2 Cognac Asbach, 1/2 Curacao grün, 1 Spritzer Angelique grün.

Japanese Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Gum, 3 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Maraschino, 3/4 Cocktailglas Eau céleste, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive, Citronenspirale.

Java Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Vanille-Sirup, 1 Likörglas Cognac, Asbach, 1 Likörglas Rum, 4 Spritzer Orangensaft, garniere mit Orangenscheiben.

Jäger. 1/2 Cognac, Asbach, 1/2 Curacao triple sec Bols, ein paar Tropfen Pfefferminz.

Jäger Warmbier. In einer Kasserole werden 100 gr. Zucker, 1 Liter Weißwein, 1/2 Liter Weißbier, die Schale einer halben Citrone und etwas Zimmt aufgekocht, abgeschäumt und mit etwas in kaltem Wasser aufgelösten Kartoffelmehl gebunden.

Jersey-Cocktail. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 lange Citronenschale, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Curacao, auffüllen mit Ginger Ale, rühren.

Jersey-Cup. In einen Glaskrug gebe: 2 Eßlöffel Zucker ff., 1 Weinglas Ananas Sirup, den Saft von 2 Citronen, 1 Weinglas Cognac, 1 Liter Apfelwein und diverse Früchte.

Jersey-Lily. Gebrauche ein Likörglas, 1/2 Chartreuse grün, 1/2 Cognac, Asbach.

Jersey-Lily-Punch. In einer Punschbowle löse man 1 Pfd. Zucker in dem Saft von 8 Citronen und 4 Orangen auf und füge hinzu: 1/4 Liter Abricotine, 3 Liter Tockayer, 1 Liter Apfel-Cognac, rühren und sehr kalt servieren.

Jersey-Pousse-Café. 1/2 Chartreuse grün, 1/2 Cognac fine Champagne.

Jersey-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Citronensaft, 4 Spritzer Orange Bitter, 4 Spritzer Curacao, 1/2 Cocktailglas Ginger Brandy, gut rühren, in ein Sourglas seihen, Citronenscheibe hineingeben.

Jockey-Club Bowle. 1 Pfd. Zucker, 1/2 Ltr. vom besten Jamaica-Rum, den Saft von 3 Citronen und 1 Liter kochendes Wasser werden einen halben Tag gut zugedeckt, stehen gelassen und dann mit 4 Liter trockenem, guten Champagner aufgefüllt. Sehr kalt servieren.

Jockey-Club-Fizz. Fülle den Mixbecher halb mit Eis, 1 Eidotter, 1/2 Eßlöffel Zucker, 3 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Orangensaft, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 2 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Creme de rose, 2 Spritzer Parfait amour, schüttle gut durch im Mixbecher. Ein Fizzglas fülle zur Hälfte mit sehr kaltem Sekt und gieße die Mischung behutsam auf.

Jockey-Club-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 1 Ltr. Jamaica-Rum, 1/2 Ltr. Maraschino, die Scheiben von 3 Orangen und 3 Citronen, 5 Fl. Champagner, Zucker nach Geschmack, diverse geschnittene Früchte, serviere sehr kalt.

Jodler-Relief. In einen Whisky-Tumbler gebe: 3 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Molasses, fülle auf mit Rye-Whisky, serviere mit kleinem Barlöffel.

Jod mit Kali. 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols-Curacao triple sec.

Joe-Smith-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Maraschino, 1/2 Cocktailglas Old-Tom-Gin, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Johannes. 1/4 Stoughton, 1/4 Curacao triple sec, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Bols-Creme de Noyaux.

Johannisbeer-Bowle. 1 Ltr. Johannisbeeren werden zerdrückt und mit etwas Kirschwasser und 1 Fl. Moselwein 5—6 Stunden weggestellt. Darauf der Bowlenansatz durch ein Tuch in die Bowle geseiht, 2 Flaschen leichten, kalten Moselwein und 1 Fl. Sekt dazu geben. Zucker nach Geschmack. In die Gläser gebe man schöne reife Johannisbeeren.

Johannisbeer-Eisbowle. Wie Johannisbeer-Bowle unter Hinzugabe von 1 Ltr. Johannisbeer-Gefrorenem.

Johannisbeer-Kaltschale. Ein Liter schön abgestreifte, verlesene und gewaschene Johannisbeeren werden roh durch ein Haarsieb gestrichen, mit 250 g gestoßenem Zucker und 1 Fl. Apfelwein vermischt, kalt gestellt und beim Anrichten über kleinwürfelig geschnittenen, gerösteten Zwieback oder kleinen Bisquits oder Markronen angerichtet.

Johannisbeer-Limonade. Wie Erdbeer-Limonade, gebrauche Johannisbeeren anstatt Erdbeeren.

Johannisbeer-Meth. Der roh ausgepreßte Saft von 8 Ltr. weißen Johannisbeeren wird mit 20 Ltr. kochendem Wasser, in dem man 8 Pfd. Honig aufgelöst hat und 30 g Weinstein vermischt, 15 Minuten lang gut durcheinander gerührt. Wenn die Gärung vorüber und die Flüssigkeit hell ist, setzt man einen Liter guten Cognac hinzu, zieht dann den Meth sofort auf Flaschen, verwahrt dieselben gut, legt sie in den Keller und nimmt den Meth nach sechs bis acht Wochen in Gebrauch.

John-Collins. Wie Tom-Collins, gebrauche Schiedamer Genever, anstatt Old-Tom-Gin.

John's Cordial. Fülle ein Bordeauxglas mit Eis, zu 1/4 Creme de Menthe, 3/4 Old-Tom-Gin, füge hinzu, 3 Spritzer Angostura, eine Citronenschale.

John's Eye opener. In ein Fizzglas gebe: 1 Teelöffel Bromo-Selter, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, fülle auf mit kaltem Krondorfer Sauerbrunn.

John's own Cocktail, von J. Leybold. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 2 Spritzer Himbeersaft, 2 Spritzer Maraschino, 4 Spritzer Cognac-Asbach, 2 Spritzer Rum, gut rühren, in einen Champagnerbecher seihen, mit Sekt auffüllen; gebe eine Scheibe Ananas hinein.

Joigny-Wein, roter Burgunderwein von Joigny im Depart. Yonne.

Josefshöfer, ein weißer Moselwein.

Judges-Cooler. In ein Coblerglas gebe: 1 Stck. Zucker und etwas Wasser zum Auflösen desselben, 2 Stck. Eis, 1 Spritzer Angostura, 1 Scheibe Citrone, 1 Scheibe Orange, serviere mit einer Flasche Rye-Whisky und 1 Fl. Ginger Ale, damit sich der Gast nach Belieben einschänken kann.

Jugendl. Feuer. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Half and Half, 1/3 Bols-Cherry-Brandy.

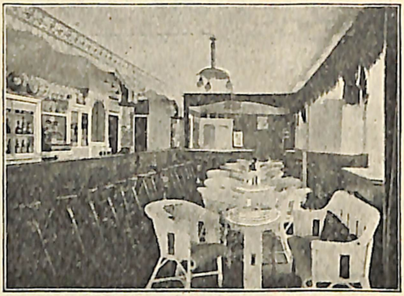
Juleps. Der Julep ist das rechte Sommergetränk für diejenigen, die kein Freund von alkoholfreien Limonaden sind.

Junge, Junge, Union-Drink. 1/3 Eiercognac, 1/3 Creme de cacao, 1/3 Creme de Curacao extra sec.

Jungfernkuß, Union-Drink. 1/3 Eiercognac, 1/3 Creme de cacao, 1/3 Creme de Gingembre.

Jungfrau, Union-Drink. 1/2 Cordial-Medoc, 1/2 Maraschino à la Zara.

Junggeselle. 1/3 Mampes Eier-Cognac, 1/3 Elefanten-Korn.



American-Bar
im
Gd. Café Züricher Hof
Zürich.

Weltberühmte Österreichische

Likör-Specialität:

Gessler's echter

„Altvater"

GESSLER'S ECHTER
ALTVATER
Kräuter-Liqueur.
Dieser anerkannt vorzügliche Kräuter-Liqueur wird aus den der Gesundheit zuträglichsten Kräutern des Altvaters von mir allein echt erzeugt.
Bitte genau auf meine Firma zu achten
SIEGFRIED GESSLER
FABRIK FEINSTER LIQUEURE
JÄGERNDORF

Alleinige Fabrikation:

Siegfried Gessler

k. und k. Hoflieferant

Jägerndorf.

Nur echt mit ALTVATER SCHUTZ-MARKE Schutzmarke!

K

Kaffee-Cocktail. Mixbecher fülle zu $1/3$ mit Eis, 1 Bolsglas Cherry-Brandy, $1/2$ Glas Rotwein, 2 Teelöffel ff. Zucker, 1 Eigelb, schüttle alles gut und seihe die Mischung in einen Champagnerbecher, serviere mit Strohhalmen.

Kaffeelikör, 28 %. Zubereitung: 2 kg frisch gebrannter Kaffee wird mit 10 Ltr. 40 % Sprit einen Tag kalt ausgezogen, abgepreßt, der Rückstand mit Wasser nachgespült und das Ergebnis gemischt, filtriert und mit 2 Ltr. echtem Arrac, 25 Ltr. Sprit 96 %, 40 Ltr. Zuckersirup und so viel Wasser bis zum Endresultat von 100 Ltr. gemischt und mit Couleur stark angefärbt. Wird farbloser Likör gewünscht, so wird der Kaffeeauszug sehr sorgfältig abdestilliert, sonst aber mit dem Destillat wie oben verfahren. Das Produkt ist Mocca-Creme.

Kaffee mit Sahne. $1/2$ Mampes Mocca-Creme, $1/2$ Mampes Eier-Cognac.

Kaiser-Cocktail, getrunken an Bord S. M. Yacht Hohenzollern. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 2 Spritzer Angostura, $1/2$ Cocktailglas Milch, $1/2$ Likörglas Rum, 1 Eigelb, 3 Spritzer Creme de Vanille werden im Mixbecher gut geschüttelt, in eine Champagnerschale geseiht und mit kaltem Sekt aufgegossen; auf dem Schaum, dem auch etwas Eiweißschnee zugegeben, wird ein Kreuz mit grünem Chartreuse gezogen.

Kaiser-Cobbler, von Harry Beyer. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, füge hinzu: 1 Likörglas Mandarinette, 1 Likörglas Sherry, 1 Likörglas Portwein, 1 Likörglas Schwedenpunsch, garniere, gieße Rotwein obenauf.

Kaiser-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Fraisia, $1/2$ Cocktailglas Cognac-Asbach, $1/2$ Cocktailglas Portwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, gib 1 Haube Schlagsahne obenauf.

Kaiser-Punsch I. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Pommeranzen-Bitter, den Saft einer halben Citrone und einer halben Orange, 1 Likörglas Arrac, fülle auf mit Sekt und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Kaiser-Punsch II. Den Saft von 6 Citronen, $3/4$ Ltr. Arrac, 1 Ltr. Wasser und 1 Pfd. Zucker gib in eine Punschbowle, gieße, nachdem der Zucker vergangen, 5 Fl. Sekt auf und serviere sehr kalt.

Kaiserstühler, Weine vom Kaiserstuhl, einem kleinen Gebirge in Baden.

Kaiser-Tee. In einer Kasserolle verrühre: 1 Eigelb mit 1 Eßlöffel Zucker zu einem Brei, füge hinzu: 1 Sherryglas Sahne und schlage alles mit einem Schaumschläger, dann mische in ein Grogglas je zu einem dritten Teil: 1 Glas Curacao-Orange, 1 Glas Maraschino, 1 Glas Rumpunsch-Extract, bringe den geschlagenen Eibrei aufs Feuer und gebe unter fortwährendem Rühren die Likörmischung hinzu; rühre so lange, bis das Ganze heiß und dick, dann gieße in das Grogglas zurück.

Kakaolikör, 33 %. Zubereitung: 2 kg frischgeröstete, geschrotene Kakaobohnen werden mit 10 Ltr. 60%igem Sprit etwa 10 Tage angesetzt, der nach dem Abpressen verbleibende Rest noch mit 10 Ltr. 30%igem Sprit 3 Tage angesetzt und beide Auszüge vereinigt. Dazu gibt man: 1,5 Ltr. echten Rum, 25 Ltr. Sprit, 96%, worin noch 1,5 g Vanillin zu lösen ist, 40 Ltr. Zuckersirup, auffüllen mit Wasser auf 100 Ltr., stark braun anfärben — farbloser Creme de cacao analog dem Mocca-Creme.

Kaleidoscope. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas-Absinth, 1/4 Likörglas Curacao, 1/4 Likörglas Maraschino, 1/4 Likörglas Creme de cacao, 1/4 Likörglas Benedictine, 1 Likörglas Vermouth. Im Mixbecher bis zum Gefrierpunkte bringen und in ein Cocktailglas seihen.

Kalmuslikör, 38 %, extraktive Zubereitung: Man kann den ungeschälten, trockenen Kalmus benutzen, und zwar einen Auszug von 2 kg mit 40%igem Sprit, erhält aber ein wesentlich feineres Produkt, wenn man statt dessen 5 Kilogramm frischen, etwa anfangs Juni gesammelten Kalmus benutzt und fein geschnitten mit der doppelten Menge 96%igem Sprit übergießt, 3 Tage stehen läßt, abpreßt und den Rest nochmals mit 10 Ltr. 30%igem Sprit 3 Tage auszieht. Beide vereinigten Auszüge geben das Aroma für 100 Ltr. Likör. Kalmusöl eignet sich wegen des mangelnden aromatischen Bitterstoffes nicht, ebensowenig ein Destillat. Dazu kommt: **40** Ltr. Sprit, 96 %, 25 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: hellgelb.

Kalte Ente I. Man reibt Citrone auf 12 Stck. Würfelzucker ab, drückt auch den Saft der Citrone hinein, gibt ein Stück reines Eis hinzu und gieße 1 Fl. Sekt darauf und serviere.

Kalte Ente II. Der Saft einer in Scheiben geschnittenen Citrone wird durch zwischengelegte Zuckerstücke aufgesogen, 1 Fl. Mosel- oder Rheinwein, 1 Fl. Sekt und 1 Glas Burgunder kommt in die Bowle und wird sehr kalt serviert.

Kalte Ente III. In eine Bowle gebe man: 2 Citronen, in Scheiben geschnitten, oder auch die Rinde, 1—2 Citronen, abgeschält wie ein Apfel, 2 Fl. Moselwein, 2 Flaschen Champagner, 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunnen nach Geschmack, rühren, etwas Zucker und kalt servieren.

Känguru, von H. Göbbels. Fülle ein Cobblerglas mit Eis, $1/4$ voll, füge hinzu: $1/6$ Cassis, $2/6$ Kingolaie, $1/4$ Citronensaft, fülle auf mit Weißwein.

Kapwein, Likörwein aus dem Kapland, der Brit. Kolonie an der Südspitze Afrikas.

Karlowitzer, ein srymischer Weiß- und Rotwein.

Karthäuser, nach Art der Benedictiner. Spezialität der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.

Katergift. Fülle Mixbecher mit Eis, 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, 1 Cocktailglas Sherry, 2 Spritzer Angostura, schüttle gut und seihe in ein Flipglas.

Katterlocher, ein rheinhess. Wein aus der Gegend von Worms.

Kaisersberger, ein elsässischer Rot- und Weißwein.

Kefyr-Milch-Champagner, wird aus guter Kuhmilch durch Zusatz der sogenannten Kefyrkörner bereitet. Diese Körner werden aus dem Käsestoffgerinsel des Kefyrs selbst durch Trocknen gewonnen und wirken, in die Milch gebracht, als Gärungserreger. Durch diese Gärung verwandelt sich das Kasain größtenteils in ein leicht verdauliches Halbeiweiß, der Milchzucker aber in Milchsäure, Kohlensäure und Alkohol. Der Kefyr schäumt daher und hat einen erfrischend säuerlich prickelnden Geschmack.

Kempf, Gebr. Schaumweinkellerei in Neustadt a. d. Haardt.

Kentucky-Drink für 2 Personen. In eine kleine Kasserolle gebe man: 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Nelkensirup, 1 Teelöffel Citronensirup, 1 Teelöffel Rumpunsch, schlage die Mischung gut durch und gebe es in zwei angewärmte Punschgläser, fülle beide mit kochendem Wasser auf und rühre gut um.

Kentucky-Flip von J. Schönfeld. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Himbeersaft, $1/2$ Cocktailglas Rum, $1/2$ Cocktailglas Cognac-Asbach, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß obenauf.

Kentucky-Toddy. Wie Old fashioned Whisky-Toddy, man streue Muskatnuß obenauf.

Kerkau-Sylvester-Pousse-Café von A. T. Neirath. Gebrauche ein Pousse-Café-Glas, 1/3 Raspberry, 1/3 Allash, 1/3 Chartreuse grün, einige Tropfen Angostura obenauf.

Keßler & Co., Schaumweinkellerei in Eßlingen.

Keusche Nonne. 1/3 Curacao extra, 1/3 Creme de cacao, 1/3 Goldwasser.

Kiautschou. 1/2 Pommeranzen-Bitter, 1/2 Gember.

Kiautschou-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/5 Cocktailglas Cobblermischung, 1/5 Cocktailglas Cherry-Brandy, 1/5 Cocktailglas Cognac-Asbach, 1/5 Cocktailglas Curaco, 1/5 Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Kiedricher, ein Rheingauer Wein.

Kikeriki. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 Weinglas Moselwein, 1 Cocktailglas Portwein, rühren und mit Krondorfer Sauerbrunn auffüllen.

Kilrain-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Himbeersirup, 1 Likörglas Rum, etwas Selterswasser und garniere mit Saisonfrüchten.

Kinder-Schnaps. 1/2 Cognac, 1/2 Bols Escubac.

Kings-Fizz. In ein Fizzglas gebe: 1 Stck. Eis, 1 Scheibe Orange, 1 Likörglas Grenadine, 1 Cocktailglas Sherry, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

King-Williams-Posset. Man nehme 1 Ltr. Sahne und mische mit 1/2 Ltr. Ale. Darauf schlage mit dem Schneebesen 10 Eigelb und 4 Eiweiß, jedes extra und gebe sie zu der Sahne und dem Ale; gib nach Geschmack Zucker zu und reibe etwas Muskatnuß hinein. Alsdann setze man die Mischung aufs Feuer und bringe dieselbe unter fortwährendem Rühren bis ans Kochen.

Kirsche. Gebrauche Pousse-Café-Glas, 2/5 Curacao, 2/5 Kirschwasser, 1/5 Chartreuse.

Kirsch-Bowle. 1 Ltr. süße Kirschen werden entkernt und der Saft durch ein Tuch in eine Bowle gegeben, 2 Citronen und 2 Orangen werden auf Zucker abgerieben und der Zucker sowie der Saft der Citronen und Orangen dazu gegeben. Darauf gieße zu: 1/2 Ltr. Arrac, 2 Ltr. Rotwein und 2 Fl. Sekt. Serviere sehr kalt.
Sprt etwa i10 Tage angesetzt, der nach dem Abpressen

Kirscheis-Bowle. Wie Kirsch-Bowle, nur noch 1 Ltr. Kirsch-Gefrorenes zugeben.

Kirschgewürzlikör, 35 %. Zubereitung: Man löst in: 35 Ltr. Sprit, 96 %, folgende ätherische Oele: 3 g Kalmusöl, 3 g Apfelsinenöl, 6 g Pfefferminzöl, 15 g Nelkenöl, 20 g Ceylonzimmtöl, 30 g Bittermandelöl, hierzu gibt man: 20 Ltr. Zuckersirup, 10 Ltr. Kirschsaft, 2 Ltr. Kirschgrundessenz und ergänzt mit so viel Wasser, bis das Ergebnis 100 Ltr. beträgt.

Kirsch-Punsch. 1/2 kg Weichselkirschen, 1/2 kg süße schwarze Kirschen werden ausgekernt und nebst 1 g Zimt, 1 g Nelken, 1 g Macis mit 1 Ltr. Spiritus und 1 Ltr. Wasser angesetzt. — Nach einigen Tagen wird die Flüssigkeit auf eine Serviette geschüttet und durchlaufen lassen. Hierauf gib 1 1/4 kg Zucker zu, lasse gut auflösen und und füge vor dem Servieren 2 Fl. Weißwein hinzu.

Kirschwasser, Likör, destilliert aus den Mandeln des Kirschkernes, berühmt das Schwarzwälder Kirschwasser.

Kirschwasser-Cobbler. Cobblerglas halb voll Eis, 1 Teelöffel Zuckersirup, 3 Spritzer Klosterlikör, 1 1/2 Bolsglas Kirschwasser, mit Selters auffüllen, mit Apfelsinenschnitten und Kirschen garnieren, verrühren, Strohhalme beigeben.

Kirschwasser-Punsch I. In einer Kasserolle werden 4 Stck. Würfelzucker, der Saft einer Viertel-Citrone, 1/2 Punschglas Kirschwasser, 1/2 Punschglas Wasser, erhitzt und in ein erwärmtes Punschglas gegeben.

Kirschwasser-Punsch II. Fülle Punschglas halb mit Eisfüge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1/2 Likörglas Chartreuse gelb, fülle auf mit Kirschwasser und garniere geschmackvoll mit diversen Früchten.

Kiß me quick. Ein Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/2 Likörglas Curacao, 1/4 Likörglas Angostura, 1/4 Likörglas Absinth, rühren, seihe in ein Fizzglas und fülle mit Selters auf.

Klikun, ein kroatischer Rotwein.

Klondyke. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1/2 Cocktailglas ital. Vermouth, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, gut schütteln, in ein Limonadenglas seihen und mit Ginger Ale auffüllen.

Klondyke-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Apfel-Cognac-Applejack, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Kloß & Förster, berühmte Schaumwein-Kellerei in Freiburg an der Unstrut.

Kloster-Punsch. 3 Fl. Weißwein, 1 Fl. Rotwein, 1/2 Fl. Arrac, 1/2 Pfd. Zucker werden in eine Punschbowle gegeben und kalt serviert.

Knickebein. Dieses Getränk kann man in vielen Variationen herstellen. In den engen Teil des Glases gebe man den schweren Likör, darauf 1 Eigelb, von dem alles

Eiweiß entfernt und obenauf den leichteren Likör.

Unten:	Oben:
Maraschino	**Rosenlikör**
Allash	Cherry - Brandy
Benedictine	Cherry - Brandy
Danziger Goldwasser.	Cherry - Brandy
Pommeranzen - Bitter grün	Cherry - Brandy
Cognac - Asbach	Chartreuse
Cognac - Asbach	Curacao grün
Cognac - Asbach	Benedictine
Cognac - Asbach	Creme d'Yvette
Cognac - Asbach	**Cordial Medoc**
Kirschwasser	**Cordial Medoc**
Kornbranntwein	Kümmel
usw.	usw.

Knickebein. Mampes Maraschino, Mampes Rosen - Creme, Mampe - Eigelb, Elefanten - Cognac.

Knickerbocker. Ein Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Himbeersaft, 1 Cocktailglas Rum, rühren und geschmackvoll mit Früchten garnieren.

Knickerbocker, Union - Drink. 4/5 Eiercognac, 1/5 Cherry-Brandy.

Knox-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1Teelöffel Zucker mit etwas Selters aufgelöst, 4 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Jamaica - Rum, 1 Spritzer Himbeer - Sirup, 2 Spritzer Benedictine, fülle auf mit Rye-Whisky, rühren, garnieren mit Saisonfrüchten.

Kocherwein. ein württemberg. Wein.

Kochsche Lymphe. 1/3 Stoughton, 1/3 Bols - Escubac, 1/3 Cherry - Brandy.

Komische Alte. 1/2 Angelique gelb, 1/2 Cherry - Brandy.

Kontentement. 150 g geschälte und gestoßene Mandeln in 1/2 Ltr. Milch, etwas Zucker, Citronenschale und Zimt kochen, durchseihen und 4 Eidotter dazu quirlen.

Koppheister-Water. 1 Fl. Porter, 2 Fl. Ale, 5 Fl. Sekt mischen und sehr kalt servieren.

Kossak. von H. Göbbels. Gebrauche Pousse - Café - Glas: 1/2 Cassis, 1/2 Cognac - Asbach.

Kölner Fasching. 1/3 Goldwasser, 1/3 Cognac - Asbach, 1/3 Bols - Cherry - Brandy.

Kölner Funken. 1/2 Goldwasser, 1/2 Vanille.

Kölnische Mischung. 1/8 Pommeranzen - Bitter, 5/8 Cognac-Asbach, 2/8 Bols - Escubac.

Kolsche Kluth, von W. Kersten, Köln. 1/3 Maagbitter, 1/3 Cognac, 1/3 Persico.

König Karl. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols-Creme de cacao, 1/3 Escubac.

Königsbacher, ein Pfälzer Wein.

Königs-Punsch I. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Sirop de Citrone, 1 Likörglas Sirop d'Orange, 1/2 Likörglas Sirop de Cassis, fülle mit Sekt auf und garniere mit Orangen- und Citronenscheiben.

Königs-Punsch II. In eine Punschbowle gebe: 1/2 Pfd. Zucker, den Saft von 4 Citronen und 4 Orangen, die dünn geschälten Schalen einer Citrone und einer Orange, 2 Glas Kirschwasser, 2 Fl. Weißwein und 4 Fl. Champagner.

Königs-Punsch III. Hierzu nimm: 1 Fl. Bordeaux, 1 Fl. Rheinwein, 1 Fl. Champagner, 1/4 Ltr. Arrac, 1/10 Ltr. Maraschino, 500 g Zucker, 4 Orangen, 4 Citronen, 1 reife Ananas und bereite folgendermaßen zu: Presse den Saft der Ananas, der Citronen und Orangen aus, schlage den Zucker in Stücke, lege ihn in eine Terrine und übergieße mit 1/2 Ltr. Wasser. Sobald der Zucker gegeschmolzen ist, gib die übrigen Säfte hinzu. Der Punsch muß in einer gut verschlossenen Bowle im Eis stehen und recht kalt serviert werden.

Königs-Punsch IV. 8 g Zimt und 1 Schote Vanille läßt man in 1/2 Ltr. kochenden Wassers ausziehen, gießt es durch ein Tuch in eine Terrine mit 1 kg Zucker, auf welchem das Gelbe von 6 saftigen Citronen, 2 Apfelsinen und 1 Orange abgerieben ist, nebst dem Safte davon. Ferner 1 Fl. Rheinwein und nicht ganz 1 Fl. Arrac. Sobald alles nach 1/2 Stunde erkaltet ist, gibt man 1 Fl. Champagner und 1/2 Krug Selterwasser hinzu, rührt alles durcheinander und serviert. Um das Getränk noch wohlschmeckender zu machen, legt man gleich anfangs eine frische oder eingemachte Ananas in die Terrine; auch kann man einige Gläser Madeira etc. dazuschütten.

Kräftige Mädchen. 1/3 Orange-Bitter, 1/3 Bols-Creme d'Angelique, 1/3 Goldwasser.

Kräftiges Mädel, Union-Drink. 1/2 Arrac de Batavia, 1/2 Halb und Halb.

Krauseminzlikör, 30 %. Zubereitung: 0,2 g Meroliöl, 2 g Melissenöl, 4 g Pfefferminzöl, 20 g Krauseminzöl, 32 Liter Sprit, 96 %, 20 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos oder grün.

Kreuznacher, ein Rot- und Weißwein.

Krondorf-Sauerbrunn. Natürlicher, alkalischer Sauerbrunn der Brunnen-Unternehmung Krondorf bei Karlsbad, Firma C. Gölsdorf, G. m. b. H.

Kupferberg, Chr. Ad., Schaumwein-Kellerei in Mainz.

Kuß mit Liebe. Gebrauche Pousse-Café-Glas, 1/3 Eiercognac, 2/3 Creme de cacao, 2/3 Bols-Cherry-Brandy.

Kümmel, einfach, 30 %. Zubereitung: 30 g Karvol des Handels oder 60 g holländ. Kümmelöl, 32 Ltr. Sprit, 96 %, 12 Ltr. Zuckersirup, Rest bis 100 Ltr. Wasser, farblos.

Kümmel, doppelt, 38 %. Zubereitung: 1 g Fenchelöl, 3 g Sternanisöl, 3 g Citronenöl, 25 g Karvol, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 20 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Kümmel, glacée. Wie Benedictiner glacée, gebrauche Kümmel anstatt Benedictiner.

Künstlicher Kirschbranntwein, 40 %. Zubereitung: 2 Ltr. Kirschgrundessenz, 1 Ltr. Rum, 40 Ltr. Sprit, 96 %, oder statt dessen 40 Ltr. Kornbranntwein, 45 %, und 22 Ltr. Sprit, 96 %. In dem Sprit werden aufgelöst 10 g Nelkenöl, 15 g Ceylonzimtöl, 20 g Bittermandelöl, endlich fügt man zu: 5 Ltr. Kirschsaft und so viel Wasser, bis das Endresultat von 100 Ltr. erreicht ist.

Küsten-Artillerist. 1/2 Rum, 1/2 Bols-Curacao extra sec.

Stibbe's
Liqueur
Specialitäten
Hergestellt in Köln nach den holland.
Original Rezepten m. väterlichen Firma
Gebroeders Stibbe Kampen Holland
Hermann Stibbe

Delftkrüge zur Dekoration.

SPEZIALITÄTEN:

Cherry Brandy, Cherry Brandy extra dry, hoch arom.
Curaçaos, Anisette,
Pepermunt, alle Crémes,
Leontine, Ersatz für Bénédictine,
Maraschino sopraffino di Dalmazia
Cacao extra à la Vanille, Cordial Mèdoc,
Grenadine, Gomme, Angostura, etc.

Bowlensyrup: Waldmeister, Erdbeer, Pfirsisch, Ananas

Schweden-Punsch, alle Whiskies,

Gin,

Verein der Hôtel- und Restaurant-Angestellten Oesterreichs, Genfer Verband.

Plazierungs-Bureau

für alle männlichen und weiblichen Kategorien.

WIEN VI, Papagenogasse 4,
ab 1. Febr. 1914:
WIEN IV, Schönbrunnerstrasse 4.
Telegramm-Adresse: Genfer Wien.
Telephon 5184.

HAIG & HAIGS

3 Stern

Scots Whisky

Bureau für Deutschland: Berlin W. 30. Luitpoldstr. 18.

L

Ladies-Blush. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Anisette, 2 Spritzer Curacao, ½ Cocktailglas Absinth, ½ Cocktailglas Krondorfer Sauerbrunn. Schüttle tüchtig und seihe in ein Highballglas.

Ladies-Cocktail, von A. T. Neirath. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Portwein, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 2 Spritzer Peppermint, 1 Spritzer Grenadine, rühren, in Cocktailglas seihen.

Ladies-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 1 Pfd Zucker, den Saft von 18 Citronen, 1 Ltr. Wasser, 2 Ltr. Rotwein, 3 Citronen in Scheiben geschnitten, umrühren und kalt servieren.

Lady of the Lake. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer Viertel-Citrone,. ½ Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Cognac-Asbach, ½ Likörglas Curacao, schüttle tüchtig, seihe in ein Südweinglas, 1 Kirsche hinein.

Lafayette-Flip. Fülle Mixbecher mit Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 3 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas.

Lafite, Château — L., berühmter roter Medocwein.

Lagrange, Château — L., ein Medocwein.

Laibacher, württemberg. Wein.

Lait de poule. Schlage 2 Eigelb mit einem Eßlöffel Staubzucker dünnflüssig, gebe in ein angewärmtes Punschglas, fülle auf mit kochender Milch und seihe in ein anderes Punschglas.

Lait sucre. Koche ¼ Pfd. Zucker mit einer in Scheiben geschnittenen Citrone in ¾ Ltr. Milch.

Lalagune, Château — L., ein Medocwein.

Lambs-Wool, englisch. In eine Kasserolle gebe: 1 Eßlöffel Hafermehl, sowie ½ Ltr. frische Milch und lasse ungefähr 10 Minuten stehen. Darauf setze man auf das Feuer, lasse bis ans Kochen kommen, füge 1 Weinglas Rum hinzu, lasse noch einige Minuten kochen.

Lamothe, Château — L., ein weißer Bordeaux-Wein.

Lampe. ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Stoughton, ⅓ Curacao-Bis.

Lamplberger, ein mährischer Wein.

Landrat, für 2 Personen. Man bereite einen Eierpunsch und einen sehr heißen Burgunder-Punsch, gieße beide in ein größeres, erwärmtes Glas und mische in demselben; dann fülle die Mischung zu gleichen Teilen in zwei Punschgläser.

Lampen Cocktail, von W. Kersten, Köln. 1/4 Abricot Brandy, 1/4 Curacao-orange, 1/4 Genever, 1/4 Vermouth-Cinzano, Schuß Angostura, etwas Citron.

Lanson père et fils, Champagner-Kellerei in Reims.

Lardeau, ein Savoyer-Wein.

Laroque, Châtau — L., ein Bordeaux-Wein.

Lascombes, Château — L., ein roter Medoc-Wein.

Last-Drink. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 1/2 Likörglas Cognac-Asbach, 1/2 Likörglas Kümmel, 1/2 Likörglas Chartreuse gelb, 1/2 Likörglas Cherry-Brandy, 1/2 Likörglas Ginger-Brandy, gut rühren, in ein Cocktailglas seihen.

Latour, Château — L., ein roter Medoc-Wein.

Latour-Blanche, Château — L., ein weißer Bordeaux-Wein.

Latour et Cie., Champagner-Kellerei in Epernay.

Laubenheimer, ein rheinhess. Wein.

Laurent-Perrier, Champagner-Kellerei in Bouzy-Reims.

Laughing-Water, von A. T. Neirath. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 1 Likörglas double Pommeranzen-Likör, 1 Likörglas Goldwasser, 1 Likörglas Kirschwasser, gut rühren, in Bordeauxglas seihen und mit kaltem Champagner auffüllen, Citronenspirale.

Lavalade, Château — L., ein Bordeaux-Wein.

Laws-Cocktail. Mixbecher mit 3—4 Stck. Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 3/4 Cocktailglas roten Portwein, 1/4 Cocktailglas Cognac-Asbach, schütteln, in Champagner-Cocktailglas seihen.

Leave it to me. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 1/2 Teelöffel Zucker, den Saf einer halben Citrone, 1/2 Likörglas Himbeersirup, 1/2 Likörglas Maraschino, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, gut rühren, in Highballglas seihen und 1 Scheibe Citrone obenauf geben.

Lebenswecker. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Cocktailglas schwarzen, kalten Kaffee, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, 1 Cocktailglas Portwein, schüttle gut und seihe in ein Cobblerglas.

Le bleu Danube. Verrühre ein Eigelb mit 2 Teelöffeln Zucker und nehme dazu: 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas fine Champagne, 1 Cocktailglas Bordeaux, seihe in ein mit Eis gefülltes Bordeauxglas und gebe den Eiweißschaum obenauf.

Le bon Cluster, für 4 Personen. In Mixbecher, halb voll Eis gefüllt, gebe man: 1 Likörglas Maraschino, 1 Likörglas Benedictiner, 1 Likörglas Anisette, 1 Likörglas Creme de rose, 1 Likörglas Creme de Vanille, 1 Likörglas Curacao, 1 Likörglas Abricotine, 1 Likörglas Verbotene Frucht, 1 Likörglas Creme de cacao, 1 Likörglas Cognac;

genug ist.Darauf füge man noch einige Flaschen Sekt hinzu und serviere sehr kalt.

Loie fuller. Gebrauche Pousse-Café-Glas. $^1/_{15}$ Grenadine, $^1/_{15}$ Anisette, $^1/_{15}$ Creme de Menthe verte, $^1/_{15}$ Prunelle, $^1/_{15}$ Chartreuse grün, $^1/_{15}$ Creme de cassis, $^1/_{15}$ Curacao, $^1/_{15}$ Creme de Menthe blanche, $^1/_{15}$ Kümmel, $^1/_{15}$ Kümmel-Mockau, $^1/_{15}$ Maraschino, $^1/_{15}$ Fraisia Cusenier, $^1/_{15}$ Bols-Cherry-Brandy, $^1/_{15}$ Chartreuse gelb, $^1/_{15}$ Kirschwasser.

Loie-fuller-Punch, von J. Schönfeld. In ein Punschglas gib 4 Spritzer Citronensaft mit 1 Schuß Sodawasser, darauf fülle das Glas voll Eis, füge dazu, so daß ein Likör über dem andern steht: 1 Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Creme de Violette, 1 Likörglas Maraschino und garniere mit verschiedenen Früchten.

Lonay, ein Waadtländer-Rotwein.

London-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, 2 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Oxygenée-Cusenier, ¾ Cocktailglas London dry Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche.

Lone-Tree-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Maraschino, ⅓ Cocktailglas franz. Vermouth, ⅔ Cocktailglas dry Gin, 1 Stck. Citronenschale, rühren und in Cocktailglas seihen.

Lorcher, ein Rheingauer-Wein.

Lorchhäuser, ein Rheingauer-Wein.

Lottchen, Union-Drink. ½ Creme de Prunelle, ½ Cognac vieux.

Love-Reviver. In ein Bordeauxglas gebe: 1 Eigelb, ⅓ Likörglas Cognac-Asbach, ½ Likörglas Maraschino, ½ Likörglas Kirschwasser, serviere mit einem kleinen Löffel zum Rühren.

Lovers Dream. Quirle 1 Eigelb mit einem Teelöffel Zucker und dem Saft einer Citrone und gib oder seihe dies in ein Limonadenglas, fülle auf mit Ginger-Ale.

Löwenstein. ⅓ Goldwasser, ⅓ Advocaat, ⅓ Creme de roses.

Luftschiffer, von W. Kersten, Köln. ½ Cognac, ⅕ Rum, $^2/_5$ Curacao weiß.

Lugiano-Wand. ⅓ Perfait amour, ⅓ Goldwasser, ⅓ Advocaat. Gefäß getan, dann der Citronensaft dazu gepreßt, auch 1 Fl. guten Weißwein, 3 Schoppen Wasser und weiterer Zucker nach Gutdünken beigegeben. Dies muß mehrere Stunden in einer gut zugedeckten Schüssel stehen, dann läßt man es jedoch nicht zu stark kochen, gibt etwas mehr als einen Schoppen Rum oder Arrac dazu, der aber nicht mitkochen darf.

Luginsland, ein rheinhess. Wein aus der Gegend von Worms.

Lupoglava, ein istrischer Weißwein.

Lustige Witwe. 1/3 Parfait amour, 1/3 Curacao weiß, 1/3 Bols-Angelique grün.

Lustiger Ehemann. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao extra, 1/3 Marasquin.

Luttenberger, ein steir. Weißwein.

* * *

STIBBE'S CHERRY BRANDY
STIBBE'S HALF & HALF
STIBBE'S CURACAO TRIPLE SEC
STIBBE'S CACAO EXTRA
STIBBE'S PEPERMUNT
STIBBE'S CURACAO
STIBBE'S CHERRY BRANDY
H. STIBBE'S
CHERRY BRANDY

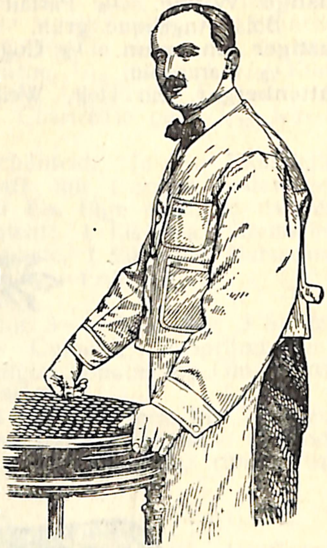
Gottlieb Strasser

Inhaber: Georg Fricke

Wäsche-Fabrik.

BREMEN

Gerhardstrasse 5.



Vertragslieferant der Intern. Barkeepers-Union

für Arbeitsjacken und Westen, Marke „Barman“

Barjacken, Barwesten, Schürzen,

zu **Vertragspreisen** in **bester Qualität** und **solidester Massanfertigung** nach **Vorschrift** für die Herren Mitglieder und Collegen.

Herrenwäsche und Berufskleidung in feinster Ausführung.

Maßanfertigung

von weissen und farbigen Oberhemden, eleganten Westen und Leibwäsche,

von weissen Jacken und Schürzen für Köche, Kellner. Konditioren und Friseure.

Reichsortiertes Lager in Tricotagen, Socken, Bielefelder Leinen- und Fantasie-Taschentüchern

Rohrplattenkoffer, Bügelkoffer, Hand- und Reisetaschen, Reform-Geldtasche.

Gummi-Mäntel und imprägnierte Stoff-Paletots in Ia. Ausführung,

Born
1820:
Still Going
Strong.

JOHNNIE
WALKER

Scotch Whisky

White Label, Red Label,
Black Label.

General-Vertreter für Deutschland:

J. G. Wright,
Hamburg 6.

Vertreter von Barclay, Perkins & Co., London } Porter&
» » Basse & Co., » } Ale
Fabrikant von Engl. Soda-Water & Ginger Ale

Grand
Marnier
Grand Marnier

Edelster Liqueur aller Nationen

Bureaux für Deutschland Berlin W. 30, Luitpoldstr. 16

M

Macarscaer, ein Damatiner-Wein.

Mac Donald's Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Gum, 3 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Chartreuse, ½ Cocktailglas ital. Vermouth, ½ Cocktailglas Scotch Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Macholl. Firma, vorm. Gebr. Macholl, A.-G., München,

Madeira-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Madeira, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Madeira-Flip. Fülle Mixbecher mit Eis, 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Madeira, schüttle tüchtig, seihe in Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Madeira-Sorbet. In einem hohen, breiten Champagnerkelch vermengge 1 Ltr. Fruchteis mit Madeira, garniere mit Weintrauben.

Madeleine-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, ½ Teelöffel Himbeersaft, 4 Spritzer Mandarinette, ¾ Cocktailglas London dry Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Magnolia. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Curacao, ½ Likörglas Rum, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Eigelb, schüttle gut, seihe in ein Limonadenglas, das halb mit Eis gefüllt ist, fülle auf mit Champagner.

Maidens-Blush. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, ½ Likörglas Himbeersaft, den Saft einer halben Citrone, ½ Likörglas Absinth, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, rühren, in einem farbigen Kelchglas servieren.

Maidens-Dream. In ein Mischglas gib 5 Stck. Eis, füge 1 Likörglas Benedictine hinzu, mische gut mit dem Barlöffel, seihe in ein Cocktailglas und fülle auf mit Sahne.

Maidens-Prayer. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Creme de menthe, weiß, 4 Spritzer Curacao, den Saft einer halben Citrone, ½ Likörglas Orgeat-Sirup, 1 Likörglas Rum, schüttle gut, seihe in ein Flipglas.

Maidens-Kiss. Gebrauche Pousse-Café-Glas. ⅕ Maraschino, ⅕ Creme de rose, ⅕ Curacao weiß, ⅕ Chartreuse grün, ⅕ Benedictine.

Maikäfer. 1/3 Pommeranzen-Bitter, 2/3 Bols-Curacao weiß.

Maiberger, ein niederösterr. Wein.

Malaga, roter und weißer Edelwein aus Malaga.

Malaga-Punsch. 4 Fl. Rheinwein und 1 Fl. Malaga werden mit Zucker, reichlich 125 g pro Flasche, bis zum Kochen erhitzt und dann in einer Terrine aufgetragen.

Malakoff, russischer Likör.

Malton-Wein. Wein aus Gerste — durch Gärung von Malz mit Weinhefe hergestellt — erfunden 1896 von Helbing & Co., Wandsbek-Hamburg.

Malvasier, griechischer Likörwein.

Mamie-Taylor. In ein Fizzglas gebe: 2 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, fülle auf mit Ginger Ale, Citronenschale.

Mampes Gute Stube. Deutsche Likörstube mit echter antiker Einrichtung, Berlin, Mohrenstraße, am Untergrundbahnhof, Friedrichstraße.

Mampes Gute Stube des Westens, Charlottenburg, Nürnbergerstraße 14/15, gegenüber dem Tauenzienpalast.

Mampes Neue Stube. Deutsche Likörstube mit moderner Einrichtung, nach Entwürfen von Professor Bruno Paul, Berlin, Friedrichstraße 171, Ecke Französische Straße. Es gelangen nur Liköre von Carl Mampe, Berlin, zum Ausschank. Sehenswert!

Manchester-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Oxygenée-Cusenier, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Weißwein, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche.

Mandarinen-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, 3 Spritzer Citronensaft, den Saft einer Mandarine, fülle auf mit Supreême Mandarinette, garniere mit Mandarinenscheiben und div. Früchten und gib einen Schuß Portwein obenauf.

Mandarine à la Trouttina. Der Deckel einer Mandarine wird abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und dieselbe mit Mandarinen-Eis oder Creme de Mandarine getränktem und mit kandierten Ananaswürfel vermischtem Vanilleneis gefüllt, der abgeschnittene Deckel wieder darauf gesetzt und die Frucht in einer tiefen Silber- oder Glasschale serviert.

Mandarinette glacée. Wie Benedictine glacée, gebrauche Mandarinette anstatt Benedictine.

Mandel-Bavaroise. 10 Stck. geröstete Mandeln werden ganz fein gestoßen und mit einem Teelöffel Zucker und einer Tasse Milch aufs Feuer gebracht, wo man aufkochen läßt; darauf werden 3 schaumig gerührte Eigelb obiger

Mischung unter beständigem Rühren beigegeben und das Getränk im Punschglas serviert.

Mandelmilch. 10 süße Mandeln werden gestoßen, etwas Orangenblütenwasser, ff. Zucker und Milch hinzu gegeben und durch ein Tuch geseiht.

Manhattan-Cocktail I. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas Rye-Whisky, ½ Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Manhattan-Cocktail II. Ein Barglas mit 2—3 Stck. Eis, ½ Glas ital. Vermouth, 1 Likörglas Amerik.-Whisky, 4 Spritzer Bols-Bitter, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale, Kirsche.

Manhattan-Cocktail III, größere Quantitäten. In ein Mischglas gebe: ½ Likörglas Angostura, 1 Likörglas Gum, ⅓ ital. Vermouth, ⅔ Fl. Rye-Whisky, gut rühren und in Flaschen füllen, gut verkorken.

Manhattan-Cooler. In ein Mischglas gebe man: 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 4 Spritzer Orangensaft, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Rotwein, rühren, in ein Coolerglas seihen, mit Soda auffüllen und diverse Früchte hineingeben.

Manhattan-Fizz. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, ½ Likörglas Creme de Vanille, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, ½ Likörglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Manhattan-Limonade. In ein Limonadenglas gebe: 3 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Spritzer Angostura, 1 Likörglas ital. Vermouth, fülle auf mit Sodawasser, gebe einige Früchte hinein.

Manhattan-Soother. In ein Fizzglas gebe: 1 Stck. Eis, den Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Rum, fülle auf mit Ginger-Ale.

Manila-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 4 Spritzer Anisette, 4 Spritzer Grenadine, 1 Likörglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Manila hot Shot. In einer Kasserolle erhitze: 1 Likörglas Old-Tom-Gin, ½ Likörglas Anisette, 1 Löffel Staubzucker, ¾ Punschglas Milch, rühre gut um, gieße von einem Glas zum andern und gebe etwas Muskatnuß obenauf.

Mannberger, Rheingauer-Wein aus der Gegend von Hattenheim.

Manöver-Glühwein. In eine Kasserolle gebe man 1 Ltr.

leichten Tee, 10 Fl. Rotwein, nach Geschmack Zimt und Zucker und lasse alles einmal aufkochen.

Maraschino, 30 %, Imitation. Zubereitung: 1/4 Ltr. Bittermandelwasser, 1/2 Ltr. Himbeersprit — Fruchtdestillat —, 1/2 Ltr. Rosenwasser, 1/2 Ltr. Orangenblütenwasser, 5 Liter Kirschwasser, 5 Ltr. Weindestillat, 28 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Ltr. Zuckersyrup und Wasser bis zum Quantum von 100 Ltr., farblos.

Maraschino-Punsch I. In eine Punschbowle gebe: 2 Pfd. Zucker, 1 Ltr. Wasser, 4 Fl. Rheinwein, 1/2 Ltr. Arrac, 1/2 Ltr. Maraschino, rühren, 2 Stunden stehen lassen und dann 1 Fl. Champagner hinzugeben.

Maraschino-Punsch II. In eine Kasserolle gebe man: 1/2 Weinglas Rotwein, 1 Weinglas Weißwein, 1 Teelöffel Zucker und 3 Glas Maraschino, lasse aufkochen und gebe in ein angewärmtes Punschglas.

Maraschino-Punsch III. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Arrac, 1 Cocktailglas Maraschino, garniere mit diversen Saisonfrüchten, gib vorsichtig etwas Rotwein obenauf.

Maraschino-Punsch IV. In eine Punschbowle gibt man den Saft von 3 Citronen, 1/2 Ltr. Maraschino, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Weinglas Arrac, 2 Fl. Weißwein und 2 Fl. Champagner.

Maraschino-Sorbet. In einem hohen, breiten Champagnerkelch vermenge Vanille-Eis mit 2 Likörgläser Maraschino und Champagner, garniere mit Maraschino-Kirschen.

Margarethe. 1/3 Bols-Creme de Noyau, 2/3 Framboise.

Margaux, Château-M., berühmter Medoc-Wein.

Marignane, roter und weißer Wein des franz. Depart. Bouches-du-Rhône.

Marine-Vorlage. 1/3 Cognac, 1/3 Bols-Cherry-Brandy, 1/3 Curacao grün.

Markgräfler, Weine aus dem Markgrafenland, einem Landstrich in den badischen Kreisen Lörrach und Freiburg i. Breisgau.

Markobrunner, ein Rheingauer Wein — nach einem Brunnen auf der Grenze der Gemarkungen Erbach und Hattenheim benannt.

Marnier, Grand Marnier, edelster Likör aller Nationen, hergestellt auf Basis von Cognac fine Champagne mit Orangen durch die Firma Marnier-Lapostolle, Neauphle-le-Château-Paris.

Marquis-de-Terme, ein roter Medoc-Wein.

Marquise. In ein Limonadenglas gebe: einige Stücke Eis, 1 Likörglas Ananassirup, 1 Weinglas Rot- oder Weißwein, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn, Citronenschale.

Marsala, ein sizil. Likörwein.

Marschall-Niel-Bowle. Entferne von 5—8 voll erblühten Marschall-Niel-Rosen die Stiele und übergieße die Blüten mit einem Weinglas guten Cognac, fülle erforderlichenfalls ein wenig mit Rheinwein auf und lasse einige Stunden in gut geschlossenem Gefäß ziehen. Darauf füge 2 Fl. bouquetreichen Rhein- oder Pfalzwein und 1 oder 2 Fl. nicht zu süßen Champagner zu.

Martinican-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Rum, 1/2 Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Martini-Cocktail I. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, 1/2 Cocktailglas Gordon dry Gin, 1/2 franz. Vermouth, in Cocktailglas seihen, Olive, Citronenspirale.

Martini-Cocktail II, größere Quantitäten, auf Flaschen zu füllen. 1/2 Likörglas Maraschino, 1 Likörglas Orange-Bitter, 1/3 Fl. franz. Vermouth, 2/3 Fl. Old-Tom-Gin, vermische gut und gieße in eine Flasche.

Martini-Cocktail-frappé. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 2 Likörgläser Old-Tom-Gin, 1/2 Likörglas franz. Vermouth, 1/2 Likörglas ital. Vermouth, 1 Stck. Orangenschale, schüttle tüchtig bis die Mischung ziemlich gefroren und seihe in ein Cocktailglas.

Maschinengewehr. 1/2 Pommeranzen-Bitter, 1/2 Bols-Genever.

Mastixlikör. Raki 42 %, bulgarisch, Zubereitung: 30 g Mastixharz löst man in 1 Ltr. Sprit 96 %, dazu fügt man: 0,1 g Cognacöl, 0,1 g Meroliöl, 1,5 g Sternanisöl, 2,5 g Anethol und zuletzt noch 1 Ltr. echten Rum, 44 Ltr. Sprit 96 %, 10 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Mataro. I. ein südaustral. Wein. II. katalonischer Wein.

Maté, südamerikanischer Tee. Ein trockenes Blatt des Yerba oder Maté-Strauches wird gerieben, mit heißem Wasser übergossen und darauf gebrannter Zucker mit ein wenig Citronensaft hinzu gegeben; diesen Aufguß saugt man aus einer Silberröhre — Bombilla —; das Gefäß oder den Becher, woraus man trinkt, nennt man Maté, daher der Name des Tees.

Matzener, ein niederösterr. Rotwein.

Mauler, Louis, Schaumwein-Kellerei in Zürich.

Mavro, roter Cypern-Wein.

Mavrodaphno, ein süßer, griechischer Rotwein.

Mayflower. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 2 Eigelb, 1 Teelöffel Gum, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas ital. Vermouth, 1 Likörglas Creme de cacao, schüttle gut, seihe in Flipglas.

Mazan, ein Avignonner Likörwein.

Mazarine. Likörspezialität der Fa. E. Cusenier Fils ainé & Cie., Paris und Mülhausen . E.

Mbuju, ostafrikanisch. Getränk aus dem Mark der melonenartigen Früchte des Affenbrotbaumes, in Westafrika Baobab, Südafrika Mowana, Mittelafrika Vinka, Sudan Dinna, Tabaldie genannt.

Mead, englisch. Löse 1 Pfd. Honig in 3 Ltr. Wasser auf, koche, schäume ab und reduziere bis zu 2 Ltr., gebe in ein Gefäß und lasse 3 Tage gut bedeckt und ruhig stehen.

Mecklenburger Bowle. 1 Pfd. Zucker wird auf Citronen abgerieben und mit 2 Fl. Bordeaux, 1/2 Fl. Sauterne, 1/2 Fl. Cognac und 3/4 Ltr. gutem Tee heiß gemacht und erkaltet serviert.

Mecklenburger Punsch I. 1 kg Zucker läutert man in 2 Ltr. Wasser, gibt Vanille und Citronenschale hinein, läßt dies gut ausziehen und gießt es durch. 1 Eßlöffel voll Tee hat man mit 1/4 Ltr. Wasser gebrüht, ziehen lassen und den Zucker hinzugefügt. Nun gieße man 1 Fl. Cognac, 4 Fl. Rotwein, 1 Fl. Portwein und 1/2 Fl. Madeira hinzu, lasse den Punsch heiß werden, — nicht kochen — und serviere ihn.

Mecklenburger Punsch II. Man vermische 5 Fl. Weißwein — Graves —, 1 Fl. Champagner, 1 Fl. Moselwein, 1 Gläschen Arrac und ebensoviel Maraschino, gebe nach Geschmack feingestoßenen Zucker dazu.

Mecklenburger Teepunsch. 2 Fl. Rotwein, 3/4 Fl. Madeira werden mit 1/2 Pfd. Zucker erhitzt und dann mit 1 1/2 Ltr. Teeaufguß vermischt.

Medford-Rum-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Medford-Rum statt Cognac.

Mediciner-Schnaps. 1 Tropfen Angostura, 1/2 Cognac-

Médoc. Wein von der Landschaft in der ehem. Provinz Guyenne, des westl. Frankreich, an der Garonne.

Mehrheim. 1/3 Cognac, 1/2 Bols Curacao triple sec, 1 Glas Rumpunsch zugießen.

Mein Pusselchen. 1/2 Rum, 1/2 Bols Marasquin.

Melange-Limonade. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 Likörglas Himbeersaft, 1 Likörglas Johannisbeersaft, 1 Likörglas Erdbeersaft, fülle auf mit Selterwasser, rühre gut um und gib diverse Melangefrüchte hinein.

Mêle Cassis. 1/2 Creme de Cassis 1/2 Cognac-Asbach.

Mélo. In ein Absinthglas gebe: 1 Glas Absinth, den oberen

Teil des Glases fülle mit Eis, gieße Wasser auf dasselbe und nachdem es durchgelaufen, gebe 1 Glas Cognac-Asbach auf das Eis.

Melonen-Bowle. Eine schöne Melone teilt man durch einen Schnitt quer durch die Mitte in 2 Hälften, entfernt mit einem Löffel die Kerne, legt in jede Hälfte 1 Stück Eis, mehrere Spritzer Maraschino und füllt auf mit Sekt.

Meneser, weißer Ungarwein.

Menotti-Cocktail, von J. Schönfeld. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Gum, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Curacao, ½ Cocktailglas Parfait amour, ½ Cocktailglas Bananine, rühren, in Cocktailglas seihen.

Menthe glacée, Wie Benedictine glacée, gebrauche Creme de menthe, statt Benedictiner.

Mercier et Cie., Champagner-Kellerei in Epernay.

Mercurey, Burgunderwein der Côte Chalonnaise.

Mercurol, ist ein roter und weißer Drômewein.

Mergentheimer, württemberg. Tauberwein.

Merisette. Likörspezialität der Fa. E. Cusenier File ainé & Cie., Paris und Mülhausen i. E.

Merry-Widow-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Gin, 1 Likörglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein zur Hälfte mit Krondorfer Sauerbrunn gefülltes Fizzglas.

Merry-Widow-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Citronensaft, den Saft einer Viertel Orange, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Sloe-Gin, ½ Likörglas Rye-Whisky, 1 Spritzer Rum, rühren, garnieren mit Saisonfrüchten.

Mersano. Moussierendes, nicht alkoholhalt. Tafelgetränk, in Aberdeen — Schottland — von Forbes, Maxwell & Co., hergestellt.

Messonkel, Union-Drink. ½ Carthäuser, ½ Cognac vieux.

Metropolitain-Cocktail. Mixbecher mit 4—5 Stck. Eis, 1 Eigelb, ¼ Likörglas Ananas-Sirup, 4 Spritzer Gum, 2 Spritzer Angostura, ¼ Likörglas Maraschino, 2 Likörgläser Cognac-Asbach, schütteln, in Champagner-Cocktailglas seihen.

Meursault. roter und weißer Burgunderwein.

Mexicain-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 1½ Likörglas Arrac, rühren, in Champagnerschale seihen, mit kaltem Sekt auffüllen, Citronenspirale.

Michels-Blush. Befeuchte den Rand eines Cocktailglases mittels einer Scheibe Citrone und tauche es in feinen Zucker, Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, ½ Likörglas Curacao, $1/2$ Likörglas Anisette, $1/2$ Likörglas Rum, $1/2$ Likörglas Ananas-Sirup, rühre gut um und seihe in das präparierte Cocktailglas.

Midi-Weine, südfranz. Weine.

Mikado-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Orange-Bitter, 2 Spritzer Orangensaft, $1/3$ Cocktailglas Chartreuse gelb, $2/3$ Cocktailglas Cognac-Asbach, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Milch-Bavaroise. 1 Likörglas Frauenhaarsirup — in der Apotheke erhältlich — etwas dünn geschälte Citronenschale, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser — in der Apotheke erhältlich —, werden mit heißer Milch begossen, gut umgerührt und im Punschglas serviert.

Milch-Punsch I. In 2 Ltr. Milch koche man 6 bittere Mandeln und füge hinzu die abgeschälte Schale von 2 Citronen und 5 Eßlöffel Zucker. Dieses seihe man in eine Bowle. Darauf werden 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und mit $1/2$ Ltr. Cognac und 1 Weinglas Rum zu der heißen Milch gegeben und gut verrührt.

Milch-Punsch II. 2 Ltr. Milch, $1/2$ Ltr. Wasser, $1/3$ Ltr. Cognac-Asbach, 1 Weinglas Rum, $1/2$ Pfd. Zucker, 8 Stck. auf Citrone abgeriebene Würfelcucker werden unter ständigem Rühren heiß gemacht, in eine Bowle gegossen und mit Muskatnuß bestreut.

Milch-Punsch III. In ein angewärmtes Punschglas gebe 1 Teelöffel Zucker, 2 Likörgläser Cognac-Asbach, 1 Likörglas Jamaica-Rum und fülle unter fortwährendem Rühren mit sehr heißer Milch auf und streue Muskatnuß obenauf.

Milchscheibe. $1/2$ Bols-Marasquin, $1/2$ Kirschwasser.

Militär-Vorlage. $1/3$ Maagbitter, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Bols Curacao triple sec.

Milk-Punch. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Rum, seihe in ein Punschglas, streue Muskatnuß obenauf, Zitronenspirale.

Milk-Punsch à la Régence. Gieße 2 Ltr. Rum auf die dünn geschälten Schalen von 24 Zitronen, 8 süßen und 2 Bitter-Orangen sowie 2 dicken Scheiben Ananas in Würfel geschnitten und lasse gut zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen, füge hinzu: $1/2$ Ltr. Citronensaft, $1/4$ Ltr. Orangensaft, 2 Fl. Rum, 2 Ltr. Rum, 2 Ltr. gesüßten grünen Tee, 1 Fl. Madeira, $1/2$ Ltr. Maraschino, $1/4$ Ltr. Curacao, 2 geriebene Muskatnüsse und rühre gut um. Darauf gieße 3 Ltr. kochende Milch zu und lasse die Mischung 6 Stunden stehen, indem man ab und zu umrührt. Seihe mehrere Mal durch ein Tuch, fülle sofort auf Flaschen und lasse dieselben 1 Monat an kühlem Ort liegen. Kann warm und kalt getrunken werden.

Milk-Shake. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Löffel Zucker, 1 Likörglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Rum, fülle auf mit Milch, schüttle gut, seihe in Punschglas.

Mint-Julep. Wie Brandy-Julep, man gebe noch einige Spritzer Rum obenauf.

Mint-Lemonade. In ein Limonadenglas gebe: 3 Stck. Eis, 5 Spritzer Citronensaft, 3 Zweige Krauseminze, 1 Teelöffel Zucker, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Mint-Mash. In einem Highballglas löse 2 Stck. Würfelzucker mit etwas Soda auf, gebe 3 Zweige Krauseminze hinein, fülle das Ganze zu 3/4 mit Eis, gieße Rye-Whisky auf.

Mirail, Château-du-M., weißer Bordeauxwein.

Miram-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/2 Cocktailglas Canadian-Club-Whisky, 1/2 Cocktailglas ital. Vermouth, 1 Teelöffel Saft von Maraschino-Kirschen, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Mirat, Château-M., ein weißer Bordeauxwein.

Miss-Annie. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1/2 Cocktailglas Mersala, 1 frisches Ei, 1 Eßlöffel Zucker, schüttle tüchtig, seihe in ein Cocktailglas.

Mississippi-Cocktail. Mischglas mit 3 bis 4 Stck. Eis, 4 Spritzer Gum, 2 Spritzer Citronensaft, 1/2 Cocktailglas Jamaica-Rum, 1/2 Cocktailglas Rye-Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Mississippi-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognac, 1 Likörglas Rum, 1 Likörglas Rye-Whisky, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Mit nach der Heimat mit durchgedrückten Knieen. 1/3 Pomeranzenbitter, 1/3 Cognac, 1/3 Bols-Curacao triple sec.

Mittelheimer, Rheingauer Wein.

Mixed-Punch. Fülle Punschglas halb mit feinem Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Ananas-Sirup, den Saft einer halben Citrone, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Likörglas Santa-Cruz-Rum, 1 Likörglas Creme d'abricot und garniere mit Saisonfrüchten.

Moabiter Brandstifter. 1/3 Orange-Bitter, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Bols-Creme d'angelique.

Moabiter Zuhälter. 1/5 Stoughton, 2/5 Rum, 2/5 Bols-Creme de cacao.

Möbelpolitur. 1/3 Cognac, 1/3 Cenever, 1/3 Bols-Stoughton.

Mocca-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 2 Likörgläser Creme de mocca, 1 Likörglas kalten Mocca, schüttle gut, seihe in Flipglas, streue Muskatnuß obenauf.

Mockauer Eiskümmel, kristallisiert, Spezialität der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.

Mockauer Getreide-Kümmel, Spezialität der Union, A.-G., Leipzig-Mockau. Dieser, aus dem besten Getreide-Branntwein fabrizierte Kümmel-Aquavit ist frei von allen künstlichen Beimischungen, daher vorzüglich und der Gesundheit zuträglich.

Mockauer Korn-Genever, Spezialität der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.

Mödlinger, niederöstr. Wein.

Moêt et Chandon, berühmte Champagner-Kellerei in Epernay.

Mölsheimer, ein rheinhess. Wein.

Montana-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Anisette, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/2 Cocktailglas Sloe-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Montebello et Cie., Duc de M., Champagner-Kellerei in Mareuil-sur-Ay.

Monte-Carlo-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halten Orange, 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Benedictine, 1 Likörglas Cognac, fülle auf mit Rotwein, rühre, garniere.

Monte-Comparto, ital. Weißwein des Kirchenstaats.

Montefiascone, ital. Rot- und Weißwein.

Montélimar, ein roter Dauphinéwein.

Montepulciano, ein ital. roter Likörwein.

Monteton. In einer Kasserolle lasse 2 Fl. Moselwein und 3/4 Ltr. Wasser mit Zucker nach Geschmack kochen, darauf gieße 1/2 Ltr. Arrac zu, gebe in eine Metallbowle zünde an.

Montferrand, roter Bordeauxwein.

Montholon, Art roter Champagnerwein.

Montilla, feinduftige Qualität des Jerezweines.

Montmaillan, ein franz. Muskat-Wein.

Mont-prin-blanc, ein weißer Bordeauxwein.

Montrachet, weißer Burgunderwein der Côte d'or.

Montrose, Château-M., ein Medocwein.

Montségur, ein roter Dauphiné-Wein.

Morgentrunk. In ein Limonadenglas gebe 5 Stck. Eis, den Saft einer Viertel-Citrone, 1/2 Likörglans Fraisia, 1 Likörglas Cognac, gut rühren, mit Champagner auffüllen.

Morgon, ein roter Burgunder-Wein im Beaujolais.

Morning-Call. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 5 Spritzer Curacao, 4 Spritzer Angostura, 3/4 Cocktailglas

Rum, gut rühren, in ein Cocktailglas seihen, Citronenschale zugeben.

Morning-Daisy. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 4 Spritzer Absinth, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Scotch Whisky werden gut geschüttelt und in ein Daisy-Glas geseiht.

Morning-Delight. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1/2 Likörglas Absinth, 1 Cocktailglas Plymouth-Gin, gut schütteln, in Flipglas seihen, mit Krondorfer Sauerbrunn auffüllen.

Morning-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1/2 Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Eiweiß, 3 Spritzer Absinth, 1 Cocktailglas Whisky werden gut durchgeschüttelt. Fülle ein Fizzglas halb mit Sodawasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Morning-Glory-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Angostura, 1/2 Cocktailglas Cognac, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive, Citronenspirale.

Morning-Glory-Cocktail à la Buenos-Aires. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Absinth, 2 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Angostura, 4 Spritzer Gum, 2 Spritzer Anisette, 1/2 Cocktailglas Cognac, 1/2 Cocktailglas Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Mortgen, 1/5 Pomeranzen-Bitter, 4/5 Bols-Kümmel crystl.

Moscatel, teuerste Qualität des Jerez-Weines.

Moselle-Cup. Auf den Boden eines Glaskruges gebe eine Scheibe Ananas und einen Eßlöffel Staubzucker, gieße 1 Fl. Moselwein darüber, 1/2 Fl. Champagner und 1 Fl. Sodawasser.

Moselwein-Cobbler. In einem Cobblerglas wird 1 Löffel Zucker mit etwas Krondorfer Sauerbrunn aufgelöst, das Glas zur Hälfte mit Eis gefüllt und alsdann Moselwein aufgegossen. Dieser Cobbler soll hauptsächlich mit Weintrauben garniert werden.

Mother-Milk. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1/2 Likörglas Himbeersaft, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Weinglas Sahne, schüttle gut, seihe in ein Fizzglas.

Moulin-à-Vent, Burgunderwein.

Mouton-d'Armailhacq, Château-M., ein Medocwein.

Mouton-Rothschild, ist ein Medocwein.

Mulberry-Cup, englisch. 2 Pfd. Maulbeeren gebe in ein Gefäß und stelle warm, bis der Saft sich herausgezogen hat, seihe durch ein Sieb, koche den Saft mit Zucker — zu 1/2 Ltr. Saft 1 Pfd. Zucker —. Gebe den Saft darauf in einen Glaskrug, außerdem noch einige Stücke Eis, fülle auf mit Limonade gazeuse.

Mules-Collar. In ein Limonadenglas gebe 2 Stck. Eis, den Saft 1 Citrone, 4 Spritzer Angostura, fülle auf mit Ginger-Ale.

Muled-Ale I. Koche 1 Ltr. Ale mit ein wenig Muskatnuß und Zucker, schlage 3 Eier und mische dieselben mit ein wenig kaltem Ale; dann gebe das heiße Ale zu dem kalten und gieße von einem Krug zum andern, um ein Gerinnen zu verhindern. Darauf setze aufs Heuer und rühre, bis die Mischung dick wird, gebe alsdann 1 Likörglas Cognac hinzu und serviere mit Toast.

Muled-Ale II. 1 Ltr. Ale, 2 Nelken, ein wenig Ginger, ein Stück Butter in der Größe einer Nuß und 1 Teelöffel Zucker gibt man in eine Kasserolle und bringt es zum Kochen. 2 Eier werden mit 1 Eßlöffel kalten Ale geschlagen, darauf gebe das kochende Ale hinzu und gieße die Mischung in einen Krug. Gieße in langen Strähnen von einem Krug zum andern und dann zurück in die Kasserolle, um abermals erhitzen, aber nicht kochen zu lassen.

Muled-Ale III. In eine Kasserolle schlage 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Muskatblüte, füge dann 1 Teelöffel Sahne hinzu. Lasse ½ Ltr. Ale bis ans Kochen kommen und mische mit dem zuerst Aufgeführten, bis es dick ist.

Mulled-Clared and Egg, Yankee-Style. In eine Kasserolle gieße 2 Fl. Rotwein, ½ Pfd. Zucker, 10 Nelken, ⅛ Pfund ganzen Zimt, bringe alles bis ans Kochen.

Müller, Matheus, berühmte Schaumwein-Kellerei in Eltville **a. Rh.**

Mumm et Cie., Champagner-Kellereien in Reims.

Münsterer, ein Nahewein.

Muscatbirnenlikör, 35 %. Zubereitung: 5 g Amylacetat, 25 g Bergamottenöl, 1 g Vanillin werden in 37 Ltr. Sprit gelöst, dazu: ¼ Ltr. Orangenblütenwasser, 100 g Waldmeisteressenz, 100 g Fliederblütentinktur, ferner: 25 Ltr. Zuckersirup und der Rest Wasser bis 100 Ltr., Farbe: hellgrün oder lichtblau.

Muscatlikör, 38 %, extraktive Zubereitung: Auszug von 0,8 kg Muskatnüssen, 0,4 kg trockener Citronenschale mit 50-prozentigem Sprit, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 15 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: hellgelb.

Musigny, Burgunderwein der Côte d'or.

My sweet Marry, Gebrauche Pousse-Café-Glas. ¼ Creme de Chocolade, ¼ Creme de vanille rot, ¼ Curacao weiß, ¼ Chartreuse grün.

Montreux Palace-Hôtel
American-Bar.

N

Nackenheimer, ist ein rheinhess. Wein.

Nansen am Nordpol. ¼ Kümmel, ¼ Orange-Bitter, ¼ Arrac, ¼ Bols-Curacao weiß.

Napin, ein schottisches Getränk aus Bier und Branntwein.

Napoleons Cocktail. Mischglas mit 4—5 Stck. Eis, 3 Spritzer Citronensaft, 1 Löffel Zucker, ½ Cocktailglas Gin, ½ Cocktailglas Scotsch-Whisky, schütteln, in Fizzglas seihen, mit Sodawasser auffüllen.

Nasio I. ¼ Stoughton, ¼ Cognac, 2/4 Bols-Curaca triple sec.

Nasio II. ⅚ Cognac, ⅙ Bols-Curacao weiß.

Naumburger, ein saurer, geringer Saalewein.

Naval float. Gebrauche Pousse-Café-Glas. ⅓ iHmbeer-Sirup, ⅓ Maraschino, ⅓ Creme d'Yvette.

Nazi. ⅓ Cognac, ⅓ Curacao weiß, ⅓ Cherry-Brandy-Bols, ein paar Tropfen Stoughton-Bitter.

Nectar I. Von 3 Citronen gib die dünne Schale in eine Bowle. Schäle 10 Aepfel und schneide sie sehr dünn in die Bowle, streue genügend Zucker darüber, gieße 2 Fl. Rheinwein dazu und lasse ungefähr 10 Stunden gut zugedeckt ziehen. Fülle dann auf mit 2 Fl. Rheinwein und 2 Fl. Sekt, rühre gut um und serviere sehr kalt.

Nectar II. 1 Pfd. Rosinen werden entkernt, 4 Citronen fein geschält und die Schalen sowie die Rosinen mit ½ Pfd. zerkleinertem Zucker in eine Bowle gegeben. Darauf werden 10 Ltr. kochendes Wasser gegossen. Nach dem Erkalten geben man den Saft der Citronen dazu. Nachdem man die Mischung unter täglich einmaligem Umrühren ca. 1 Woche hat stehen lassen, wird sie filtriert und bei nicht sofortigem Gebrauch auf Flaschen gefüllt und an kühlem Ort aufbewahrt.

Nectar III, englisch. Schlage 1 Eigelb mit 1 Teelöffel Citronensirup, 1 Zeelöffel gestoßenen Gewürz, fülle auf mit kochendem Wasser.

Nectar-Drink. Rühre 1 Cocktailglas Cognac mit 1 Eßlöffel Citronen-Honig glatt, dann mische mit ¼ Ltr. erhitztem Apfelwein, rühre gut um und stelle auf Eis.

Nectar-Indien, Likörspezialität der Fa. E. Cusenier Fils ainé & Cie, Paris und Mülhausen i. E.

Ne feine Nummer. ⅔ Orange-Bitter, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Bols-Curacao triple sec.

Neftenbacher, ein Rotwein im schweiz. Kanton Zürich.

Negotiner, serbischer roter Dessertwein.

Neige au Pommery. In einen Silberbecher gebe man 3

Eßlöffel Citronen-Gefrorenes und fülle au fmit Pommery.

Nelkengewürzlikör, 36 %, extrative Zubereitung: Auszug von 0,5 kg Nelken, 0,450 kg Nelkenpfeffer, 0,050 Ceylonzimt mit 50 prozentigem Sprit, 38 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Liter Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: rotbraun.

Nelkenlikör, 36 %, ital. Rosoglio. Zubereitung: 15 g Pimentöl, 65 g Nelkenöl, 38 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: rot.

Nelkenlikör, 36 %, extraktive Zubereitung: Einfacher Auszug von 1 kg Gewürznelken mit 50 prozentigem Sprit, 38 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: rotbraun.

Nelson-Punsch. In einem Punschglas verrühre 3 Eßlöffel Vanille Eis mit 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Likörglas Grenadine, fülle auf mit Champagner, garniere geschmackvoll mit Früchten.

Neroberger, ein Rheinwein aus der Gegend von Wiesbaden.

Nerver. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Absinth, 3 Spritzer Gum, 2 Spritzer Citronensaft, ¾ Cocktailglas Cognac-Asbach, rühren, in Cocktailglas seihen.

Netherlands-Cobbler. In einem Cobblerglas wird 1 Löffel Zucker mit Selterwasser aufgelöst und der Saft einer halben Citrone, ½ Likörglas Vanillesirup dazu gegeben; fülle das Cobblerglas halb mit Eis, 1 Cocktailglas Holland-Gin, fülle auf mit Sodawasser und garniere.

Neuberger, Rheinwein aus der Gegend von Wiesbaden.

Neue Stube. ½ Burggräflicher, ½ Mampes Raritäten-Cognac, 2 Spritzer Dr. Mampes Bittere Tropfen.

Neudorfer, ein Rheingauer Wein.

Neufchateller-Getränk. ½ kg gestoßenen Zucker wird mit dem Gelben von 12 Eiern, sowie dem Safte von 2 Apfelsinen gut untereinander gerührt; dann läßt man 2 Fl. Medoc und 1 Fl. Vanillelikör in einer verdeckten Kasserolle aufkochen und gießt dies unter fortwährendem Rühren zu der Eiermasse.

New-England-Rum-Toddy. Wie Old fashioned Whisky-Toddy, gebrauche New-England-Rum statt Rye-Whisky.

New-Orleans-Gin-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, ½ Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Gordons dry Gin, schüttle gut, seihe in ein Fizzglas und fülle mit Milch auf.

New-Year-Punch. In größere Punschbowlen gebe: 6 Pfd. Hutzucker, 6 Ltr. süßen Catawba, 4 Ltr. Rheinwein, 4 Liter Rotwein, 2 Ltr. Cognac, 4 Ananas in Scheiben geschnitten, 48 Orangen in Scheiben geschnitten, 24 Citronen in Scheiben geschnitten, diverse geschnittene

Früchte. Lasse einige Stunden stehen, rühre dann um und serviere sehr kalt.

New-York-Herald-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Curacao, 1/3 Cocktailglas Cognac, 1/3 Cocktailglas Caloric-Punsch, in Champagner-Cocktailglas seihen, mit Champagner auffüllen, Kirsche, Citronenspirale.

Nezmélyer, weißer und roter Ungarwein.

Niedermenniger, ein Saarwein.

Niederwallufer, ein weißer Rheingauer Wein.

Niersteiner, ein rheinhess. Wein.

Night-Cap, englisch. In ein angewärmtes Limonadenglas gebe 3 Spritzer Vanille-Essenz, 3/4 Glas heiße Milch und fülle auf mit Sodawasser.

Nikus. Der Saft einer Viertel-Citrone und die abgeriebene Schale derselben, 1 Glas Rotwein, 4 Stck. Würfelzucker, 1 Teelöffel Bischofsessenz werden auf dem Feuer unter fortwährendem Abschäumen erhitzt und im Punschglas serviert.

Nivana. 1 Cocktailglas fülle halb mit fein geschnittenen Ananasschnitten inkl. Saft, fülle auf mit Cognac.

Nizzaer Punsch. 1 kg Zucker löse man mit 1 Ltr. kochendem Wasser auf, gebe das Abgeriebene von 6 Orangen und 1/2 Stange Vanille hinzu und lasse dasselbe 2—3 Stunden ziehen. Darauf füge bei: den Saft von 6 Orangen, 4 Citronen, 1/2 Ltr. Rum, 1/2 Ltr. Arrac und 2 Ltr. kochendes Wasser. Das Ganze lasse dann zum Klären durch eine Serviette laufen.

Non plus ultra. Gebrauche ein Pousse-Café-Glas. 1/4 Creme de rose, 1/4 Benedictine, 1/4 Chartreuse grün, 1/4 Cognac, beim Servieren einen Augenblick anzünden.

Nordhäuser, Kornbranntwein aus Nordhausen.

Norfolk-Punsch, auf Flaschen zu füllen. 2 Ltr. Cognac, Cognac, 1 Ltr. Weißwein, 1 Ltr. Milch, 1 1/4 Pfd. Zucker, der Saft und die Schalen von 6 Citronen, der Saft und die Schalen von 6 Orangen, lasse 24 Stunden gut zugedeckt.

Norheimer, ein Nahewein.

Norwegian-Night-Cap. In ein Cocktailglas gebe zu gleichen Teilen Curacao und Benedictiner, brenne vor dem Servieren einen Augenblick an.

Notleidender Industrieller. 1/6 Stoughton, 1/2 Cognac, 1/3 Bols-Curacao weiß, 1/6 Cherry-Brandy.

Noyaux-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1/2 Likörglas Noyaux weiß, 3/4 Cocktailglas Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Nox-Ale-Bracer. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 2 Spritzer

Orange-Bitter, ½ Cocktailglas Getreide-Kümmel, ¼ Cocktailglas Absinth, schüttle tüchtig und seihe in ein Fizzglas, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Nuits, schwerer Burgunderwein der Côte d'or.

Nuntius. ½ Mampes Karthäuser, ½ Elefanten-Cognac.

Nußberger, ein niederösterr. Weißwein.

Nußdorfer, ein niederösterr. Weißwein.

Nußlikör, 35 %, Zubereitung: 1 g Bittermandelöl, 6 g Nelkenöl, 6 g Ceylonzimtöl, 10 g Maziöl, 75 g Curacaoschalenöl werden in 33 Ltr. Sprit, 96 %, gelöst, dazu: 5 Ltr. echten Nußauszug, 30 Ltr. Zuckersirup und das an 100 Ltr. Fehlende mit Wasser ergänzen. Die Farbe des bayerischen Nußlikörs pflegt laubgrün zu sein, während für den Schweizer Nußlikör bei gleichzeitigem Zusatz von etwa 5 Ltr. Kirschwasser eine braungrüne Farbe beliebt ist.

Nuß-Punsch. Uebergieße ½ kg grüne Nüsse, wenn sie noch weich und vorher grob gestoßen sind, mit 1 Ltr. Wasser, 1 Ltr. Spiritus oder Branntwein und gib 1 g Nelken dabei. Nach ein paar Wochen zieht man den Saft ab, gibt demselben ¾ kg Zucker bei und vor dem Servieren noch 2 Fl. Weißwein.

H. STIBBE'S
CURAÇAOS
STIBBE'S HALF & HALF
STIBBE'S CURAÇAO
STIBBE'S PEPERMUNT
STIBBE'S CACAO
BRANDY

O

Oberingelheimer, bekannter rheinhess. Rotwein.

Oberländer, eine Weingattung im schweiz. Kanton St. Gallen.

Oberbürgermeister. 2/5 Mampe-Maraschino, 2/5 Schwarzwälder Kirschwasser, 1/5 Mampe-Karthäuser, 2 Spritzer Elefanten-Cognac.

Obodeldock. 3/4 Kirschwasser, 1/4 Bols-Peach-Brandy.

Ockenheimer, ein weißer rheinhess. Wein.

Ockfener, ein weißer Saarwein.

Odenas, ein franz. Burgunderwein aus dem Beaujolais.

Ofener, ein bekannter roter und weißer Ungarwein.

Ohio-Cocktail I. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/2 Likörglas Cognac, 1/4 Likörglas Vanille, 1/2 Cocktailglas Weißwein, rühren, in Champagnerschale seihen, mit Champagner auffüllen, Kirsche, Citronenspirale.

Ohio-Cocktail II. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Angostura, 1 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Gum, 2 Likörgläser Rye-Whisky, 1 Likörglas ital. Vermouth, gut rühren, in eine Champagnerschale seihen, mit Champagner auffüllen, garnieren mit 1 Kirsche, 1 Schnitte Orange, 1 Schnitte Ananas, gib Citronenschale hinein.

Ohligsberger, ein Moselwein.

Old-Brunswick-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 1 Cocktailglas Apple-Jack — Apfel-Cognac —, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Old-Chums-Riviver. In ein Limonadenglas gebe: den Saft einer halben Citrone, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Erdbeersaft, 1 Cocktailglas Cognac, rühren, mit Sodawasser auffüllen.

Old fashioned Milk-Punch. Zubereitung wie Milk-Punsch, wird nicht geschüttelt, sondern im Punschglas mit dem Löffel gerührt und mit dem Eis serviert.

Old fashioned Whisky-Cocktail. Der Rand eines Cocktailglases wird mittels einer Citronenscheibe befeuchtet und dann in Staubzucker gesteckt, so daß er haften bleibt. Ins Glas lege ein Stück Würfelzucker mit Angostura getränkt, sowie 1 Stck. Eis, hierauf fülle das Ganze mit Rye-Whisky, Citronenspirale.

Old fashioned Whisky-Toddy. In einen Whisky-Tumbler gebe 1 Teelöffel Staubzucker, löse mit etwas Wasser auf, gebe 1 Stck. Eis hinein, fülle auf mit Rye-Whisky, Citronenspirale.

Old-Style-American-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, fülle auf mit Ginger-Ale und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Old-Style-Whisky-Smash. In ein Barglas gebe: 1 Teelöffel Zucker, 3 Zweige Krauseminze und 1/2 Cocktailglas Apfelwein, nachdem die Krauseminze mit einem Löffel oder Pfefferminzdrücker ausgepreßt, fülle das Glas mit Eis und 1 Cocktailglas American-Whisky, rühren, in Smashglas seihen.

Old-Tom-Gin, Art Wachholderbranntwein.

Old-Tom-Gin, 38 %. Zubereitung: 2,5 g Wermutöl, 2,5 g Petitgrainöl, 2,5 g Ceylonzimtöl, 5 g Ingweröl, 5 g Angelikawurzelöl, 8 g Korianderöl, 12 g Citronenöl, 25 g Wachholderöl, 40 g Sprit, 90 %, 10 g Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Olivette. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 5 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Maraschino, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, gut rühren, in ein Sourglas seihen.

Olivette-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Gum, 3 Spritzer Orangen-Bitter, 3 Spritzer Absinth, 3/4 Cocktailglas Plymouth-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive ins Glas, Citronenspirale.

Olympia-Cooler. In ein Coolerglas gebe: 2 Stck. Eis, 3 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, fülle auf mit Ginger-Ale.

Omnium-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Gum, 4 Spritzer Angostura, 6 Spritzer Maraschino, 1 Cocktailglas franz. Wermut, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Opal. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Gum, 1 Spritzer Maraschino, 1 1/2 Likörglas Absinth, rühren, in Cocktailglas seihen, etwas Creme de Menthe obenauf geben.

Opopanax. 1/12 Stoughton, 5/12 Bols-Cherry-Brandy, 6/12 Curacao weiß.

Orangeade, englisch. Man mache einen Sirup, indem man 1/2 Pfd. Hutzucker in 1/2 Ltr. Wasser auflöst; darauf gebe man denselben über die dünngeschälte Schale von 2 Orangen und lasse 3 Stunden ziehen, filtriere den Saft von 6 Orangen in einen Glaskrug, seihe den Sirup hinein und fülle auf mit Wasser.

Orangeade-Limonade. In ein Limonadenglas gebe einige Stücke Eis, 1 Eßlöffel Zucker, den Saft einer Orange, fülle das Glas mit gewöhnlichem Wasser auf, rühre und gebe 2 halbe Scheiben Orange hinein.

Orange à la Bristol. Eine ausgehöhlte Orange wird zu einem Henkelkörbchen geschnitten, gefüllt mit Vanille-Eis, dekoriert mit kandierten, fein geschnittenen Ananasschnitten, in eine tiefe Glasschale gesetzt und mit Eis umgeben.

Orange à la Napolitaine. Von einer Orange wird der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehölt, mit einer Lage Himbeer- und Vanille-Eis gefüllt, der Deckel wieder darauf gesetzt und in einer tiefen Glasschale mit Eis umgeben verviert.

Orangen-Cardinal. Schäle eine große Orange sehr dünn, entferne die eine weiße Schale und schneide die Frucht in Scheiben, entkerne sie und gib dieselben mit 1/4 Pfd. Candiszucker in eine Bowle. Die Schale begieße mit 1 Fl. Grave oder Moselwein und lasse 9 Stunden ziehen. Darauf seihe den Wein über die Orangenscheiben, fülle auf mit 1 Fl. Sekt und serviere.

Orange-Champagne. 1 Limonadenglas mit 2 Stck. Eis, 2 Spritzer Orange-Bitter, 1/2 Cocktailglas Sherry, 1 Teelöffel Staubzucker, rühren, mit Champagner auffüllen.

Orange-Crusta. Von einer Orange schneidet man den oberen und unteren Teil ab, schält dieselbe in einem Stück und stellt sie aufrecht in ein Crustaglas. Mischglas mit 3—4 Stücke Eis, 3 Spritzer Orangensaft, 2 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Sanquine-Orange, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, rühren, in das angerichtete Crustaglas seihen.

Orange-Eispunsch. In ein schön geformtes größeres Glas gebe 3 Eßlöffel Orange-Eis, vermische mit 1 Likörglas Sanquine d'Orange-Cusenier, fülle auf mit Champagner, garniere mit Orangeschnitten und Früchten.

Orange frappée I. Man schneide den oberen Teil einer Orange in Form eines Deckels ab und höhle dieselbe mittels eines Löffels gut aus. Das Fleisch gebe man in einen Mixbecher, zur Hälfte mit Eis gefüllt, füge hinzu: 1/2 Likörglas Cognac-Asbach, 1/2 Likörglas Curacao rot, 1/2 Likörglas Portwein, schüttle gut und seihe die Mischung in die leere Orangenschale zurück, mache in den Deckel ein kleines Loch, stecke 1—2 Strohhalme durch, setze den Deckel auf die Orange auf und serviere.

Orange frappée II. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer Orange: 1 Spritzer Cognac-Asbach, 1/4 Glas Portwein, 1 Teelöffel Rum, schüttle tüchtig, seihe in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Limonadenglas, fülle mit Selterwasser auf und gebe einige Orangenscheiben hinein.

Orangen-Punsch I. 1/4 Ltr. Arrac, 1 Fl. Orangen-Punsch-Essenz, 4 Orangen in Scheiben geschnitten und 3 Ltr. Wasser gibt man mit etwas Eis in eine Punschbowle.

Orangen-Punsch II. 1 Fl. Arrac, 2 Pfd. Zucker auf 4 Orangen abgerieben, den Saft derselben, 2 Citronen auf

Zucker abgerieben, den Saft derselben, 3 Flaschen Rheinwein gießt man in eine Bowle und gießt 2 Fl. Sekt auf, sehr kalt servieren.

Orangen-Punsch III. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer großen Orange, 2 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Santa-Cruz-Rum, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Selters und garniere mit Orangenscheiben.

Orangen-Punsch IV. Auf 250 g Zucker reibe man die Schale einer Orange leicht ab, drücke den Saft von 3 solchen darüber und gieße nun 1 Ltr. kochendes Wasser, 1/4 Ltr. Arrac und 1 Fl. heiß gemachten Rotwein darüber.

Orangen-Punsch V. In ein erwärmtes Punschglas gebe 4 Likörgläser Orangenpunschessenz und fülle mit heißem Wasser auf.

Orangen-Punsch VI. In eine Punschbowle gebe: 1 Glas Eis, 12 in Scheiben geschnittene Citronen, 12 in Scheiben geschnittene Orangen, 1 in Scheiben geschnittene Ananas, 4 Ltr. ungegorenen Grape-Saft, 4 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte, rühren, kalt servieren.

Orange-Sour, von A. T. Neirath. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Orange-Bitter, Saft einer halben Citrone, Saft einer halben Orange, 1 Dessertlöffel Ingwer, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, gut rühren, in ein Sourglas seihen, mit Krondorfer Sauerbrunn auffüllen, eine Scheibe Orange und etwas Rotwein obenauf geben.

Orange-Squash. Wie Orangeade, nur Selter statt gewöhnliches Wasser.

Oranje bove. 3/4 Curacao w., 1/4 Oranjebitter Fockink.

Orgeat-Limonade. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1/2 Cobblerglas Orgeatsirup, den Saft einer halben Citrone, fülle auf mit Wasser, rühre, gebe 1 Scheibe Citrone hinein.

Orgeat-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Noyaux, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 3 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Mandelmilch und wenig Wasser, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten, gib einen Schuß Portwein obenauf.

Oriental-Brandy-Sour. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eiweiß, den Saft einer halben Orange, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach werden gut geschüttelt und in Sourglas geseiht.

Ortenauer, Wein aus der Ortenau, einer Landschaft in Baden.

Orvieto, italienischer Weißwein in Umbrien.

Oestricher, ein weißer Rheingauer Wein.

Otéro-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cherry-Brandy werden in Mixbecher geschüttelt, in Flipglas geseiht und mit kaltem Champagner aufgefüllt.

Ox-Blood-Gaff. In einen Silberbecher gebe: 1/3 Burgunder-Wein, 2/3 Champagner, sowie 1 Citronenscheibe und 1 Orangenscheibe.

Oxford-Badminton. 2 Fl. Sodawasser, 2 Fl. Rotwein, 2 Glas Cognac-Asbach, die Schale einer ganzen Citrone, 2 Hälften einer anderen, einige Zweige Boretsch und 12 Stck. Zucker gib in einen Krug mit Deckel.

Oxford-Mixture, english. Fülle einen angewärmten Halbliterbecher zur Hälfte mit heißem Tee und heißer Milch zu gleichen Teilen, süße nach Geschmack, füge hinzu: eine Scheibe Citrone, 1 Cocktailglas Sahne, 1 Cocktailglas Rum und 1 gut gequirltes Ei.

Oxygénêe, Likörspezialität der Fa. E. Cusenier-Fils ainé & Cie., Paris und Mülhausen i. E.

Oyster-Cocktail. In Champagner-Cocktailglas gebe man: 2 Löffel Tomatensauce, 6 Tropfen Worcestershire-Sauce, 1 Tropfen Tabasco-Sauce, 2 Spritzer Citronensaft, rühren, 3 frische Austern, von welchen der Bart entfernt, ins Glas. Mit Grahambrot servieren.

* * *

STIBBE'S
PUNSCHE
bestens empfohlen.

‚Sodawater‘

for

Whisky, Gin, Lemonades

etc.

Buch Nachfolger, Cöln

Ulrichgasse 20.

H. & P. Sauermann A.-G.

Kulmbach, München, Nürnberg.

Größtes Fleischwerk Deutschlands

SPEZIALITÄTEN:

Saftschinken, Zungen und
Kraftwürstel in Dosen.

Bierwurst, Kalbsleberwurst, Pariser Lachs.

P

Paduaner-Weine, allgem. Bezeichnung für die Weine Venetiens.

Palmer, Château-P., ein roter Medocwein.

Palmsekt, Wein von der kanarischen Insel Palma.

Panachée à la Beauchamp, von J. Schönfeld. In ein Panachéeglas gebe: 1 Likörglas Grenadine, verrühre 1 Likörglas Parfait amour oder Creme d'yvette mit 1 Dessertlöffel Vanille-Eis; diese Mischung gieße vorsichtig auf das Grenadine, darauf verrühre 1 Likörglas Maraschino mit 1 Löffel Vanilleneis und gieße letzteres vorsichtig auf das Parfait amour. Obenauf gib eine Haube von Schlagrahm, garniere diese mit einzelnen Johannis- oder Waldbeeren, bespritze mit Curacao grün.

Panachée à la Bourgogne. Wie Panachée à la Hubertus, statt Maraschino gebrauche Curacao grün, spritze Creme de rose auf den Schlagrahm.

Panachée à la Hubertus. In ein Panachéeglas gebe: 1 Likörglas Grenadine. In der einen Hälfte des Mikbechers verrühre ein Sherryglas Vanilleneis mit 2 Likörgläsern Maraschino, gieße behutsam in das Panachéeglas, so daß die Eismischung über dem Grenadine stehen bleibt. Obenauf gebe 1 Haube Schlagrahm, auf diesen 1 Maraschino-Kirsche, bespritze mit grünem Curacao.

Panachée à la Jockey-Club, von J. Schönfeld. In ein Panachéeglas gebe: 1 Likörglas Creme d'Ananas, verrühre ein Sherryglas Himbeereis mit 2 Likörgläsern Curacao rot, gieße behutsam in das Glas, so daß die Eismischung über dem Creme d'Ananas steht. Obenauf gebe eine Haube Schlagrahm, auf diesen eine Maraschino-Kirsche, bespritze den Schlagrahm mit Creme de Violette.

Panachée à la Monte-Carlo, von J. Schönfeld. Wie Panachée à la Hubertus, statt Maraschino gebrauche Creme d'Yvette.

Panachée à la Napolitaine. Wie Panachée à la Hubertus, gebrauche Huile de Vanille, statt Maraschino, unten Curacao grün.

Pangani. 1/3 Stoughton, 1/3 Whisky, 1/3 Bols-Curacao triple sec.

Pansy. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1/4 Likörglas russ. Kümmel, 1/2 Likörglas Vermouth, 1/4 Likörglas Bols-Maraschino, 1 Likörglas Absinth, 2 Eiweiß, schüttle tüchtig und seihe in ein Highballglas.

Pansy-Blossom. In ein Limonadenglas gebe: 1 Likörglas Absinth, 3 Spritzer Angostura, 1 Likörglas Grenadine, fülle auf mit Wasser und rühre.

Papa Wrangel. 1/3 Mampes Brombeerlikör, 1/3 Mampes Danziger Goldwasser, 1/3 Dr. Mampes Bittere Tropfen.

Pape-Clément, Château-P., roter Bordeaux-Wein.

Papst. In eine Bowle gib 1/3 Pfd. Zucker, auf welchen die Schalen von 3 Orangen abgerieben sind, einige Gewürznelken, etwas ganzen Zimt und 3 in Scheiben geschnittene, entkernte Orangen. Gieße dazu 3 Fl. herben Ungarwein und lasse 24 Stunden an kühlem Orte stehen.

Parfait amour, 32 % (Likör). Zubereitung: 0,5 g Rosenöl, 0,5 g Neroliöl, 2,5 n Mazisöl, 3,5 g Apfelsinenöl, 4 g Citronenöl, 5 g Bittermandelöl, 10 g Nelkenöl, 10 g Ceylonzimtöl, 25 g Kalmusöl, 34 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Liter Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: lichtrosa, auch lila.

Parforce-Bowle. In eine Steingutbowle gebe man 1 Pfd. Zucker, den gut ausgepreßten Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen und gieße 1 Glas Wasser auf, um den Zucker zu lösen. Nachdem man gut verrührt hat, füge man 1 Fl. Burgunder, 1/2 Fl. Rum und einige Stücke Eis hinzu. Darauf fülle man mit echtem Münchener Bier auf, quirle die Mischung bis sie schäumt und serviere kalt.

Pargny, ein roter Champagner-Wein.

Pariser-Pousse-Café. 1/5 Erdbeer-Sirup, 1/5 Vanille rot, 1/5 Maraschino, 1/5 Chartreuse gelb, 1/5 Cognac-Asbach.

Parisian. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 3 Zweige Krauseminze, 1 Teelöffel Zucker, ein wenig Selter zum Auflösen des Zuckers. Presse die Krauseminze mit dem Pfefferminzdrücker, 1 Cocktailglas Cognac, rühren, seihe in Fizzglas und fülle mit Ginger-Ale auf.

Parlor-Champapne-Punch. In eine Punschbowle gebe: 1 Flasche Champagner, 1 Fl. Apollinaris, 1 Cocktailglas Gum, 1 Cocktailglas Ananassirup, 1 Cocktailglas Apricotine, 1 Orange und 1 Citrone in Scheiben geschnitten, 8 Scheiben Ananas, rühren, sehr kalt servieren.

Parlor-Claret-Cup. In einen Glaskrug gebe: einige Stücke Eis, 1 Cocktailglas Rum, 1 Cocktailglas Abricotine, 1 Cocktailglas Curacao, 1 Ltr. Rotwein, 1 Ltr. Mineralwasser, gebe Früchte hinein und serviere in Champagnerschalen.

Parras, mexikanischer Wein.

Pasadena-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/2 Likörglas Orangensaft, 2/5 Cocktailglas dry Gin, 2/5 Cocktailglas ital. Vermouth, 1 Stck. Orangenschale, rühren, in Cocktailglas seihen.

Peach and Honey, gegen Heiserkeit. In ein Cocktailglas gebe man 1 Teelöffel Honig, fülle auf mit Peach-Brandy und vermische gut.

Peach-Blow-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 3 Erdbeeren, 1 Cocktailglas Plymouth-Gin, 1 Likörglas Sahne-schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Krondorfer Sauerbrunn gefülltes Fizzglas.

Peach-Cobbler. Ein Pfirsich wird geschält und mit einer silbernen Gabel mehrere Male durchstochen. Ein Cobblerglas wird zu ⅓ mit feinem Eis gefüllt, der Pfirsich darin plaziert, 4 Spritzer Peach-Brandy, 1 Likörglas Cobblermischung, mit Weißwein auffüllen und mit Pfirsichscheiben und Kirschen garnieren.

Peach-Drink, englisch. In ein erwärmtes Punschglas gebe 1 Teelöffel Cherry-Brandy, 1 Teelöffel Citronen-Sirup, Teelöffel Pfirsichzucker, fülle auf mit heißem Wasser und rühre gut.

Peacherino. Mischglas mit 4 Stck. Eis, der Saft einer halben Pfirsich, 2 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen.

Peach-Punch. In eine Punschbowle gebe: 1 Stck. Eis, 12 Citronen und 12 Orangen in Scheiben geschnitten, 4 Liter ungegorenen Grape-Saft, 4 Ltr. Pfirsich-Saft, 4 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte, rühren und kalt servieren.

Peach-Sherbet. Ca. 2 Pfd. Pfirsich werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit 2 Pfd. flüssigem Zucker, dem geseihten Saft von 2 Citronen, 1 Orange und ½ Liter Sauterne oder Chablis in einer Gefrierbüchse dickflüssig gefroren.

Pêches à la Melba. Pfirsiche werden halbiert und in Läuterzucker mit Maraschinogeschmack gegeben und kalt gestellt. In einer kalten Silber- oder Glasschale wird Vanilleneis kegelförmig dressiert, die Pfirsiche darauf gelegt und mit einem kalten, recht steifen Himbeerpurée überzogen und dann mit gesponnenem Zucker überdeckt.

Pedro-Club-Punsch. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 10 Orangen, den Saft von 10 Citronen, 3 Cocktailgläser Gum, 1 Cocktailglas Abricotine, ½ Ltr. Cognac-Asbach, 2 Ltr. süßer Catawba-Wein, 2 Ltr. trockener Catawba-Wein, 1 Ltr. Rotwein, rühren und kalt servieren.

Pedro-Ximenes oder Jimenez, Malagawein von rötlich-goldgelber Farbe.

Peixotto, Château-P., ein w. Bordeauxwein.

Peppi Louis Ende. 1/3 Cognac, 1/3 Bols-Peppermint grün, 1/3 Curacao triple sec.

Perleberger. 1/2 Cognac, 1/2 Bols-Klosterlikör.

Périnet et fils, Champagner-Kellerei in Reims.

Perrier-Jouet et Cie., Champagner-Kellerei in Epernay.

Persikolikör, 33 %, 5 g Citronenöl, 10 g. Apfelsinenöl, 20 g Bittermandelöl, 25 g Nelkenöl, 25 g Ceylonzimtöl, werden in 35 Ltr. Sprit, 96 %, gelöst, dazu: 35 Ltr. Zuckersirup, der Rest Wasser bis 100 Ltr. Farblos.

Pester-Steinbruch, weißer ungarischer Tischwein.

Petersburger Punsch. 1 Pfd. Zucker mit dem Saft von 6 Citronen, 3 Ltr. schwachem Tee und 1/2 Fl. Rum ziehen lassen.

Peyragney, Château-P., ein weißer Bordeaux-Wein.

Pfaffstätter, ein niederösterr. Weiß- und Rotwein.

Pfefferminzlikör, einfach, 30 %. Zubereitung: 20 g Mitchampfefferminzöl, 32 Ltr. Sprit, 96 %, 20 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos oder grün.

Pfefferminzlikör, doppelt, 38 %. Zubereitung: 2 g Citronenöl, 3 g Anethol, 20 g Mitchampfefferminzöl, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 25 Ltr. Zuckersirup. Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos oder grün.

Pfefferminz-Limonade. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 2 Likörgläser Pfefferminzsirup, fülle auf mit Soda, rühre gut, einen Zweig Krauseminze ins Glas geben.

Pfirsich-Bowle I. Man schäle zu jeder Flasche Rheinwein eine große reife Pfirsich, halbiere sie und übergieße sie, ohne zu rühren, mit dem Wein. Aufgelöster Zucker nach Geschmack, 2 Stunden ziehen lassen.

Pfirsich-Bowle II. Ein großer Pfirsich wird mit einer silbernen Gabel von allen Seiten angestochen und in einen großen Sektkelch gelegt.' Derselbe wird mit gutem kalten Sekt aufgefüllt. Die aufsteigende Kohlensäure bewegt den Pfirsich fortwährend.

Pfirsich-Bowle III. 6 schöne reife Pfirsiche werden geschält, in Viertel geteilt und mit genügend flüssigem Zucker begossen. Nachdem man sie ca. 1/2 Std. hat ziehen lassen, gibt man unter leichtem Rühren 2 Fl. recht kalten Weißwein dazu und füllt auf mit einer beliebigen Anzahl Flaschen Sekt.

Pfirsich-Bowle mit Schikanen. In eine große Schwenkschale gib eine sehr große Pfirsich, von welcher der obere Teil abgeschnitten und die Pfirsich selbst mit einem Löffel ausgehöhlt ist. Umgib die Pfirsich mit feinem Eis und fülle guten, kalten Sekt in dieselbe. Dieser wird vermittelst Strohhalme getrunken. Das die

Pfirsich umgebende Eis kann mit Pfirsichblättern etc. schön garniert werden.

Pfirsich-Eis-Bowle. 8 große reife Pfirsiche werden geschält, in Hälften geschnitten und gut eingezuckert. Nachdem man 1/4 Stunde hat ziehen lassen, werden 2 Fl. Moselwein und 1 Fl. Rotwein zugegeben. Nach einer Stunde serviere mit einigen Flaschen Sekt und gib 2 Ltr. Pfirsich-Gefrorenes hinein.

Pfirsichlikör, 33 %, Zubereitung: 25 g Pfirsicharomaöl auf 100 Ltr. fertigen Produktes, sonst genau wie für Aprikosenlikör angegeben. Farbe pomeranzengelb.

Pfirsich-Limonade. Fülle Mixbecher halb voll Eis, drücke 3 reife Pfirsiche durch ein Sieb, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker und 1 Cocktailglas Weißwein, schüttle gut, seihe in ein Limondenglas, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn, gebe 2 Stck. Eis und 1 Scheibe Orange hinein.

Pfirsich-Punsch I. 8 geschälte, entkernte Pfirsiche werden mit 1/2 Pfd. Zucker bedeckt, 1/2 Fl. Arrac und 2 Fl. Weißwein begossen, einige Zeit stehen gelassen und mit 3 Fl. Sekt aufgefüllt.

Pfirsich-Punsch II. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Orchard-Sirup, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Peach-Brandy, fülle auf mit Champagner und garniere mit Pfirsichschnitten und Orangenscheiben.

Pfirsich-Rotwein-Bowle. 6 Pfirsiche geschält, in Viertel geschnitten, 2 Fl. leichten Rotwein darüber gegossen und beliebig viel Sekt dazu gegeben. Ohne Zucker ansetzen.

Pfirsich-Sorbet. In einem hohen, breiten Champagnerkelch vermenge man Pfirsichgefrorenes mit gleichen Teilen Weißwein und Champagner, garniere mit Pfirsichschnitten und Maraschino-Kirschen.

Pfülbener, fränkischer Wein.

Pfungst frères et Cie,, Champagner-Kellerei in Ay.

Philadelphia-Boating-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Likörglas Rum, fülle auf mit Wasser und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Phillipine-Punch. Fülle ein Punschglas malb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Jamaica-Rum, fülle auf mit Sodawasser.

Piazza. In ein Limonadenglas gebe: 3 Stck. Eis, 1 Cocktailglas Sherry, 1 Likörglas Creme de cacao, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Picardan, ein süßer Wein aus der Gegend von Montpellier.

Piccadilly-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Maraschino, ½ Likörglas Benedictine, fülle auf mit Sloe-Gin, umrühren, geschmackvoll garnieren.

Pichon-Longueville, Château de P., ein roter Medoc-Wein.

Piesporter, berühmter Moselwein.

Pilsener mit Sekt. ⅓ Glas Pilsener Bier mit ⅔ Glas Sekt mischen.

Pine-apple-Julep. Man gebe in ein Mischglas 3 frische Krauseminzblätter mit dem Saft einer Orange, 1 Likörglas Himbeersirup, ½ Likörglas Maraschino, 1 Likörglas Creme d'ananas, ½ Likörglas Gin, seihe diese Mischung, nachdem gut gerührt, in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Julepglas. Garniere mit in Citronensaft getauchten Pfefferminzblättern geschmackvoll und streue Zucker über die Garnitur.

Ping-Pong-Cocktail, von J. Schoenfeld. Mischglas mit 3 bis 4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orangenbitter, ⅓ Cocktailglas ital. Vermouth, ⅔ Cocktailglas Sloe-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Pink-Tea-Punch. In eine Punschbowle gebe: 12 Stck. Würfelzucker, löse dieselben im Wasser auf. 1 Ltr. Rotwein, 1 Cocktailglas Cognac, 1 Fl. Apollinaris, 1 Fl. Champagner, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, 1 Orange in Scheiben geschnitten, rühren, sehr kalt servieren.

Pieper-Heidsieck, Champagner-Kellerei in Reims.

Platz-Patrone, Union-Drink. ½ Creme de Menthe, ½ Blackberry-Brandy.

Plüschsofa, Union-Drink. ⅗ Eiercognac, ⅕ Cherry-Brandy, ⅕ Mockauer Getreidekümmel.

Polentrunk. Fülle einen Bierbecher mit Pilsener Bier und halb mit Krondorfer Sauerbrunn.

Polichinelle. Fülle ein Limonadenglas mit Eis, füge hinzu: ½ Cocktailglas Grenadine, ½ Cocktailglas Kirschwasser, ½ Likörglas Anisette, 1 Citronenschnitte, mische gut und serviere mit Barlöffel.

Polnischer Tee I. 2 Liter Bier, die dünn abgeschälte Schale einer Citrone und ½ Pfd. Zucker lasse man bis ans Kochen kommen, gebe 1 Fl. Weißwein und 5 mit Milch gut verquirlte Eidotter langsam hinzu, ebenso 2 Glas Maraschino und schlage die Mischung schaumig.

Polnischer Tee II. ½ Weinglas Weißwein, 1 Weinglas Bier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Vanille, abgeriebene Citronenschale, ½ Tasse Tee, aufkochen, 3 in Milch gut verquirlte Eidotter langsam dazu geben und nochmals unter fortwährendem Quirlen aufkochen.

Pommard, bekannter Burgunder-Wein der Côto-d'Or.

Pomeranzen-Bitterlikör, 40 %. Zubereitung: Bei diesem soll neben dem flüchtigen Geschmack auch ein bitterer vorhanden sein, welchen man durch 5 Ltr. Pomeranzen-Früchtetinktur, 1 : 5 mit 40 prozentigem Sprit, zu den Aromastoffen des Pomeranzenlikör erzeugt. Dazu: 42 Ltr. Spiritus, 96 %, 20 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Liter Wasser. Farbe: braun.

Pomeranzen-Bowle I. In ein Glas Rotwein gibt man die fein geschälte Schale einer frischen, grünen Pomeranze und läßt ½ Stunde ziehen. 2 Fl. guter Rotwein, 1 Fl. Sekt und soviel von dem Pomeranzenextrakt, daß der Pomeranzengeschmack leicht durchschmeckt, vervoll-

Polnischer Tee I. 2 Ltr. Bier, die dünn abgeschälte Schale

ständigt die Bowle.

Pomeranzen-Bowle II. Die Schale einer grünen, frischen Pommeranze legt man in ein mit Wasser gefülltes Weinglas, fügt ½ Fl. leichten Wein hinzu und läßt ½ Std. lang ziehen. Dazu gießt man 2 Fl. Weißwein und 2 Fl. Sekt.

Pomeranzen-Bowle III, Leipziger Punsch. 2 Fl. Pontac in einen Napf, 2 Pomeranzen halbiert, auf den Rest gebraten, ein großes Stück Schwarzbrot mit Rinde etwas stark gedörrt. Diese 2 Stücke nebst ¾ Pfd. Zucker in den Napf, eine Viertelstunde zugedeckt stehen lassen, so dann etwas Muskatnuß gerieben und auch zu dem Vorhergehenden; ist er zu stark, so kann man mit etwas Wasser versetzen.

Pomeranzen-Bowle IV. In ein Weinglas gib Zuckerwasser und lasse die Schale einer dunkelgrünen Pomeranze beim Schälen in das Glas fallen. Nachdem die Schale ¼ Stunde gut verdeckt gezogen hat, wird dieser Extrakt vorsichtig unter beständigem Probieren einer Bowle, die aus 2 Fl. Weißwein und 1 Fl. Rotwein besteht, zugesetzt.

Pomeranzen-Bowle V. 2 pflaumengroße, frische, grüne Pomeranzen schält man dünn ab und gibt die Schalen in eine Bowle, die aus 2 Fl. Weißwein und 2 Fl. Burderwein besteht. Nachdem man nach Bedarf aufgelösten Zucker zugesetzt hat, gießt man beim Servieren noch 2 Fl. kalten Sekt hinzu.

Pomeranzenlikör, 35 %, Zubereitung: 2 g Neroliöl, 15 g Citronenöl, 75 g bitteres Pomeranzenöl, 37 Ltr. Spiritus, 96 %, 25 Ltr. Zuckersirup, Rest Wasser bis zu 100 Ltr. Farbe: grüngelb.

Pommery & Gréno, Champagner-Kellerei in Reims.

Pompier. In ein Fizzglas gebe: 2 Stck. Eis, ½ Cocktailglas Creme de cassis, 1 Cocktailglas franz. Vermouth, fülle auf mit Selters und mische.

Pontac. I. veraltete Bezeichnung des Bordeaux-Weines; II. eine Art Kapwein.

Pont-d'Ain, ein Rotwein des franz. Dép. Ain.

Pontet-Canet, Château-P., ein beliebter Medocwein.

Pony-Punsch. Man nehme eine Tasse starken, grünen Tee, reibe die Schale von 1 Citrone auf 3 Stck. Zucker ab und gebe diesen in den Tee; dazu gebe man den durchgeseihten Saft von 3 Citronen, 1 Teelöffel Zimtessenz, etwas geriebene Muskatnuß, 1/2 Pfd. Zucker in 1/4 Ltr. Wasser aufgelöst, 1 Fl. heiß gemachten Chablis, 1 Weinglas Cognac-Asbach, 1 Weinglas Rum, seihe alles gut durch und serviere sehr heiß.

Porter-Cup 1 Fl. Porter, 1 Fl. Ale, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, 1 Likörglas Ingwer-Sirup, 4 Stck. Zucker, einige Scheiben Gurke, lasse man 20 Minuten stehen und filtriere dann in einen Glaskrug.

Porter-Sangeree. Wie Ale-Sangeree, gebrauche Porter-Stout, statt Ale.

Porto-Rico-Rickey. Wie Gin-Rickey, man füge 2 Spritzer Himbeersirup hinzu.

Portwein, der im oberen Durogebiet in Portugal wachsende und über Oporto in den Handel kommende rote und weiße Wein.

Portwein-Bowle, Die Schalen einer Pomeranze werden mit 1 Glas Wasser und 1/2 Pfd. Zucker angesetzt, dazu gibt man 2 Fl. alten Rheinwein, 2 Fl. alten Portwein und läßt 2 Stunden ziehen. Vor dem Servieren gieße 2 Fl. Sekt zu.

Portwein-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, 1 Likörglas Cobblermischung, mit Portwein auffüllen, rühren, mit Früchten garnieren und Staubzucker über die Garnitur streuen.

Portwein-Fix. In ein Fixglas gebe man 1/2 Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und löse mit etwas Selterswasser auf. 1/2 Likörglas Cherry-Brandy, 1/2 Likörglas Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Portwein werden in das Glas gegeben, dasselbe mit Eis aufgefüllt, die Mischung gut umgerührt und mit Früchten garniert.

Portwein-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Portwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Portwein-Limonade. Wie Claret-Limonade, gebrauche Portwein statt Rotwein.

Portwein-Negus. 1 Glas Portwein mit einigen Nelken und 1 Teelöffel Zucker aufkochen, in ein hohes Glas seihen und mit Selters auffüllen.

Portwein-Punsch I. In einer Kasserolle lasse man 4 Stck.

Würfelzucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Weinglas Portwein, ½ Weinglas Weißwein und 2 Likörgläser Arrac aufkochen, gebe mit einer Citronenscheibe in ein angewärmtes Punschglas.

Portwein-Punsch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, fülle auf mit Portwein und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Portwein-Punsch III. 1 Pfd. Zucker, einige sehr dünn geschälte Pomeranzenschalen, 3 Fl. Portwein, 2 Fl. Weißwein und 3 Fl. Champagner werden in eine Punschbowle gegeben und sehr kalt serviert.

Portwein-Punsch IV. ½ Pfd. Zucker, den Saft einer Citrone und einer Orange, 2 Ltr. Weißwein, 1 Ltr. Portwein, ¼ Ltr. Arrac in einer Kasserolle bis ans Kochen bringen und in einer Bowle servieren.

Portwine-Sangeree. Wie Claret-Sangeree, gebrauche Portwein statt Rotwein.

Portwine-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Aromatic-Bitter, 1 Spritzer Benedictine, 1 Cocktailglas Portwein, rühren, in Cocktailglas seihen, Orangenspirale.

Pouilly. weißer Burgunderwein der Côte-Mâconnaise.

Pousse-Café. Gieße vorsichtig in ein Pousse-Café-Glas, so daß ein Likör über dem anderen steht, die folgenden Liköre: 1/6 Glas Parfait amour, 1/6 Maraschino, 1/6 Glas Bols-Creme de vanille rot, 1/6 Glas Curacao grün, 1/6 Glas Chartreuse gelb, 1/6 Glas Cognac-Asbach.

Pousse-l'amour. Gebrauche ein spitzes Südweinglas: ¼ Maraschino, 1 Eigelb, ¼ Creme de Vanille grün, ¼ Cognac-Asbach. Die Liköre müssen übereinander stehen.

Prairy-Oyster. In ein Südweinglas gebe: 1 Teelöffel Tomaten-Sauce, 1 Teelöffel Worcester-Sauce, 2 Tropfen Tobasco-Sauce, etwas Essig, Pfeffer und Salz, 1 frisches ganzes Eigelb, ein wenig Paprika aufstreuen.

Präsident Krüger. ½ Orange-Bitter, ½ Bols Curacao weiß.

President, für 2 Personen. Schlage 2 Eigelb mit 2 Löffel ff. Zucker, füge hinzu: 1 Eßlöffel Orangeblütenwasser, 1 Eßlöffel Orange-Sirup, und 1 Teelöffel Citronen-Saft gebe in 2 erwärmte Punschgläser und fülle auf mit heißem Wasser.

Pressac, Château de P., Bordeaux-Wein, rot und weiß.

Preß-Club-Punch. ¼ Pfd. Zucker wird in ¼ Ltr. Wasser aufgelöst und, nachdem erkaltet, in eine Punschbowle gegeben, füge hinzu: 1 Ltr. Cognac-Asbach, ¼ Ltr. Jamaica-Rum, ¼ Ltr. Peach-Brandy, 1 Cocktailglas Curacao, rühren, sehr kalt servieren.

Prima-Donna. 2 Eigelb werden in einem Mixbecker mit

½ Coctailglas Sherry gut geschüttelt, in ein Flipglas geseiht, Cayennepfeffer aufstreuen.

Prince of Monaco. In einem Silberbecher gebe: einige Stücke Eis, ½ Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Champagner, gebe 1 Scheibe Citrone und 1 Scheibe Orange hinein.

Prince of Wales I. In einen Silberbecher gebe: einige Stücke Eis, 2 Spritzer Angostura-Bitter, fülle auf zu ¾ mit Champagner, den Rest mit Selterswasser, drücke das Oel einer kleinen Schale von Citrone hinein und gebe die erstere dazu.

Prince of Wales II. In einen Silberbecher gebe: einige Stücke Eis, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Curacao, fülle auf zu ¾ mit Champagner und gieße voll mit Selterswasser, gebe 1 Scheibe Citrone oder Orange hinein.

Prince-of-Wales-Punch. In eine große Punschbowle gebe: 2 Fl. Weißwein, ½ Fl. Orange-Curacao, ½ Fl. Cognac-Asbach, ¼ Fl. Santa-Cruz-Rum, 1 Fl. Madeira, 3 Fl. Fl. Sodawasser, 1 Weinglas Erdbeersirup, den Saft von 2 Orangen und 2 Citronen, fülle auf mit 3 Fl. Champagner, sehr kalt servieren.

Princeß Juliana, von Max van As. Gebrauche Pousse-Café-Glas. ¼ Sirop d'orange, ¼ Bols-Anisette-rot, ¼ Persico-weiß, ¼ Parfait amour.

Princeß-Spezial-Cobbler, von Max van As. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, füge hinzu: 1 Likörglas Cherry-Brandy, 4 Spritzer Orange-Sirup, 4 Spritzer Creme de Vanille, auffüllen mit Sekt und garnieren.

Prinz-Friedrich-Karl-Punsch. Man reibe eine Citrone auf Zucker ab und gebe diesen mit 1 Fl. leichten Mosel ½ Ltr. Wasser und ¼ Ltr. Arrac in eine Kasserolle und lasse aufkochen.

Prinz Hendrick. ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao-Focking, ⅓ Mocca.

Prinz Heinrich. ⅓ Cognac, ⅓ Coffee-Likör, ⅓ Bols Curacao-weiß.

Prinz-Regenten-Punsch. In eine Punschbowle gib: den Saft von 3 Citronen, ½ Pfd. Zucker, ¼ Ltr. Arrac, 2 Fl. alten Portwein und 3 Fl. Champagner.

Propeller. ⅓ Orange-Bitter, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Angelique gelb.

Prophylaxis. Man gebe in eine Kasserolle 3 Gläser Tokayer, 4 Stück Würfelzucker, ⅓ Arrac, 1 Citronenschnitt, koche auf und gebe in erwärmtes Punschglas.

Prunelle, 40 %. Zubereitung: 20 g Bittermandelöl, gelöst in 1 Ltr. Rum, hierzu 10 Ltr. Mirabellen- oder Reineclaudengeist 50%, 36 Ltr. Sprit 96%, 35 Ltr. Zuckersirup, dazu: Wasser bis zu 100 Ltr. Farbe: gelbgrün.

Prunelle-glacée. Wie Benedictine-glacée, gebrauche Prunelle statt Benedictiner.

Prussian-Grandeur-Punch. In eine Punschbowle gebe: 1 ½ Pfd. Hutzucker, 6 Citronen in Scheiben geschnitten, 1 Cocktailglas Anisette, 1 Fl. Getreidekümmel, 6 Orangen in Scheiben geschnitten, 1 Fl. Kirschwasser, 1 Ltr. Wasser, 4 Ltr. Nordhäuser, 1 Cocktailglas Curacao, rühren und kalt servieren.

Puligny. Ein feiner Burgunder Weißwein.

Punch à la Dalmate. In einer hohen Silberschale oder hohen Kelchglas vermenge 1 Eßlöffel Kirschgefrorenes mit etwas Maraschino und Ananaswürfeln, etwas Sekt, gebe Schlagrahm obenauf mit Kirsche.

Punch à la Droyer. In eine Punschbowle gebe: 12 Stck. Würfelzucker, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, 1 Orange in Scheiben geschnitten, 4 Ltr. Selters, 2 Cocktailgläser Cognac-Asbach, 1 Ltr. Burgunder, 1 Fl. Champagner, rühren, kalt servieren.

Punch à la Ford, auf Flaschen zu füllen. In ein Gefäß gebe die dünn geschälten Schalen von 36 Citronen, sowie 1 Pfd. Zucker und genügend kochendes Wasser zum Auflösen des Zuckers und rühre ½ Stunde. Darauf drücke den Saft aus den Citronen und gebe das zurückbleibende Fruchtfleisch in einen Krug, wo es mit kochendem Wasser übergossen wird. Dann gebe die Hälfte des Citronensaftes zu dem Sirup, ebenso das über das Fruchtfleisch gegossene durchgeseihte Wasser. Man achte darauf, daß der Sirup nicht zu wässerig wird. — Hierauf füge man dem Krug den übrigen Teil Citronensaft und Zucker nach Geschmack zu und rühre gut um. Zuletzt gebe zu je 3 Ltr. dieser Limonade ½ Ltr. Cognac-Asbach und ½ Ltr. Rum, rühre nochmals um und fülle auf Flaschen.

Punch à la francaise. In eine Kasserolle gebe: ½ Pfd. Zucker, ½ Ltr. Wasser, 10 Stck. Würfelzucker, den Saft von 2 Citronen, ¼ Ltr. Jamaica-Rum, bringe bis ans Kochen, gieße in eine Bowle und serviere brennend.

Punch à la Prusse. 1 Ltr. Nordhäuser Kornbranntwein, 1 Weinglas Anisette, ¼ Fl. Kirschwasser, 1 Fl. Getreidekümmel, 3 Fl. Krondorfer Wasser, 1 Pfd. Zucker, 4 in Scheiben geschnittene Citronen, 3 in Scheiben geschnittene Orangen gebe man in eine Punschbowle und serviere sehr kalt.

Punch à la Pape. Original-Rezept des Vatikans. Von 2 Citronen wird das Gelbe abgerieben, dann alles Weiße von denselben entfernt, die Citronen gut abgewaschen, ausgedrückt und der Saft durch ein Tuch geseiht, dazu gebe man 1/2 Ltr. Ananassirup mit etwas Frucht hineingeschnitten und bringe dies zum Gefrieren. Darauf gebe man 1/2 Ltr. Weißwein und einige Likörgläser Kirschwasser hinzu. Nachdem diese Mischung dickflüssig gefroren ist, rühre man 1 Weinglas Rum und 1 Fl. Champagner hinzu.

Punch à la Romaine I. In eine hohe Silberschale gebe je zur Hälfte Ananas- und Orangeneis, begieße mit 1 Likörglas Maraschino und Champagner, bedecke mit Eierschnee, bespritze denselben mit Bols - Curacao - grün und roter Vanille.

Punch à la Romaine II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Himbeersirup, den Saft einer halben Citrone, 3 Spritzer Rum, 1 Likörglas Cointreau - triple - sec, 2 Likörgläser Cognac-Asbach und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Punsch-Bowle. 4 Fl. Rotwein, 1/2 Fl. Arrac, Zucker nach Geschmack und eine in Scheiben geschnittene Citrone bringe man zum Kochen.

Punch-d'enfer. In ein angewärmtes Punschglas gebe man: 1/2 Glas Rotwein, 1/2 Glas Arrac und 5 Stck. Würfelzucker, welches man in einer Kasserolle zusammen aufgekocht hat und brenne an.

Punch-Dumas. In eine Kasserolle gebe: 1 Weinglas Wasser, 3 Stck. Zucker, den Saft einer viertel Citrone, 1 Weinglas Arrac, lasse aufkochen und gieße in ein angewärmtes Punschglas.

Punch-glacé. In eine hohe Silberschale gebe je zur Hälfte Citronen- und Ananas - Eis, vermische mit Weißwein, Rum und Arrac, dekoriere mit Schlagrahm und Früchten.

Punch-Romaine. In eine Silberschale gebe: 2 Löffel Vanille-Eis der Länge nach über die Mitte eine schöne Hahnenkammhaube Schlagrahm, gieße rote Vanille und 1 Teelöffel Rum zu und garniere mit Kirschen.

Punch-St.-Michel. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Orange, 1 Likörglas Madeira, 1 Likörglas Cognac - Asbach, 1 Likörglas Weißwein, 1/2 Likörglas Curacao, 1/2 Likörglas Gum, rühren und geschmackvoll garnieren.

Purl I. In einen großen Becher gebe: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cognac oder Rum, fülle das Glas zu 3/4 mit kaltem Ale und gieße Milch auf.

Purl II. In einen Liter Ale gebe 1 Eßlöffel gestoßenen Ginger und Muskatnuß und gebe es in einer Kasserolle aufs Feuer, schlage 3 frische Eier mit 1 Eßlöffel Zucker in $^{1}/_{8}$ Ltr. kaltem Ale. Darauf gebe unter fortwährendem Rühren das heiße Ale dazu und gieße 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin dabei.

Pusta-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche herben Ungarwein, statt Cognac.

* * *

Maraschino
sopraffino
di Dalmazia
fertiggestellt
in Cöln von
HERM. STIBBE

Internationaler Gastronomischer Geschäftsleiter-Verband

Geschäftsstelle: **Cöln, Alte Wallgasse 8-10.**

Telephon B 4029.

Direktoren, Geschäftsführer, Sekretäre, Empfangchefs für

Hotels,
Restaurants,
Cafes,
Concerthäuser,
Cabarets,
Bars,
mit u. ohne

Sprachkenntnisse, Buchführung, kautionsfähige erstkl. Fachleute

immer disponibel.

Q

Queen-Ann-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Himbeersirup, ½ Likörglas Sahne, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Queen-Charlotte. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 2 Likörglas Himbeersirup, 1 Likörglas Orgeat-Sirup und fülle auf mit Sodawasser.

Queen-Victoria. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Gum, 5 Spritzer Noyau, 2 Spritzer Curacao, 1½ Likörglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen.

Queyries. Vins de Q., Bordeauxwein-Gattung.

Quincié, ein Burgunderwein.

Quinquina, franz. Frühstücks-Likörwein.

Quinquina-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Quinquina, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Registered VOS Trade Mark

FINE OLD
HIGHLAND WHISKY

ROBERTSON, SANDERSON & Coy. Ltd.
LEITH

Monopol für Deutschland: **Hermann Stibbe, Hofl, Köln a. Rh.**

Internationale Barkeepers-Union

Cöln, Alte Wallgasse 8–10,
Telephon B 4029.

Tüchtige erstklassige
Geschäftsleiter,
Barkeeper, Bartender,
Barmen, sprachkundig
und evtl. kautionsfähig
stets frei.

* * *

Vereinigung erster Fachleute
verschiedener Nationen.

R

Rabaut. Château-R., weißer Bordeauxwein.

Rainbow-Buff. Gebrauche Pousse-Café-Glas. 1/7 Maraschino, 1/7 Creme de Menthe, 1/7 Abricotine, 1/7 Curacao, 1/7 Verbotene Frucht, 1/7 St. Angustine, 1/7 Cognac-Asbach.

Rametzer, ein roter Tirolerwein von Schloß Rametzer.

Rancio. Jereswein nach vier- bis fünfjährigem Lager.

Ransom-Cooler. Fülle Mixbecher mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Noyaux, 1 Likörglas Kirschwasser, 1 Likörglas Grenadine, schüttle tüchtig, seihe in ein Coolerglas, fülle mit kalter Soda auf und gebe kleine geschnittene Früchte hinein.

Rappoltsweiler, ein Elsässer Weißwein.

Raquet-Club-Cocktail, von M. Walker. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1/2 Cocktailglas London-dry-Gin, 1/2 Cocktailgals franz. Vermouth, 2 Spritzer Orange-Bitter, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronen.

Raspberry-Flavoring für Punsche. 16 Teile Himbeersirup, 12 Teile Erdbeersirup, 1/4 Ananassirup.

Raspberry-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Himbeersirup, 2 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Cognac-Asbach, fülle auf mit Champagner und garniere mit frischen Himbeeren und Orangenscheiben.

Raspberry-Shrub. 1 Ltr. frische Himbeeren begieße mit soviel Tafelessig, daß derselbe die Himbeeren gerade bedeckt und lasse einige Zeit ziehen, hierauf gebe man 1/4 Ltr. Cognac-Asbach und 1 Pfd. Zucker hinzu und passiere, nachdem sich der letztere aufgelöst, durch ein Tuch und verdünne mit Wasser.

Raspberry-Vinegar I, englisch. In ein Gefäß gebe 3 Ltr. Himbeeren und 2 Ltr. Essig, lasse 3 Tage stehen, seihe dann durch ein Sieb, gebe 1 Pfd. Hutzucker hinzu, koche 20 Minuten und stelle kalt.

Raspberry-Vinegar II, Fülle einen Krug mit Himbeeren und übergieße dieselben mit Essig. Lasse unter täglichem Umrühren 14 Tage stehen und seihe dann durch. Darauf gebe zu jedem 1/2 Ltr. Saft 3/4 Pfd. Zucker, koche solange als sich Schaum bildet und fülle dann auf Flaschen.

Rauch von P. B. Janosch. 1/8 Cognac-Asbach, 2/8 Bols Curacao extra sec., weiß, 5/8 Cherry-Brandy.

Rauenthaler, einer der feinsten Rheingauer Weine.

Red-Lion, Mischglas mit 4 Stck. Eis, ½ Likörglas Cassis, 4 Spritzer Benedictine, 2 Spritzer Oxigénée-Cusenier, 1 Likörglas Scotch-Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen.

Reform-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas franz. Vermouth, ½ Cocktailglas Sherry, rühren, Kirsche ins Glas, Citronenspirale.

Reformierter Tee. Wird anstatt mit Wasser, mit kochender Milch gerührt und ziehen gelassen, darauf schlägt man 2 Eidotter schaumig, den Tee dazu und gibt noch etwas Milch dabei. Man bringe dann unter fortwährendem Quirlen bis ans Kochen, gebe nach Geschmack etwas Zimt, Vanille oder Citrone zu. Darf nicht kochen.

Refresher. Ein Limonadenglas fülle ⅓ mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Kirschwasser, fülle auf mit Soda, gut rühren, garnieren mit Scheibe Orange und Citrone.

Regenten-Punsch I. 1 Weinglas Zuckersirup, die Schalen von 2 süßen und 1 bitteren Orange, und 2 Citronen, den Saft dieser Früchte, ½ Ltr. starken, grünen Tee gut gesüßt, kalt werden lassen und dann hinzufügen: ½ Weinglas Arrac, ½ Weinglas Cognac-Asbach, ½ Weinglas Ananas-Sirup, 3 Fl. Champagner durch ein Tuch seihen, in Flaschen füllen und bis zum Gebrauch auf Eis stellen.

Regenten-Punsch II. In eine Kasserolle gebe man 1 Cocktailglas Arrac, 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und die Schale derselben. Lasse aufkochen und seihe nach Erkalten in ein zu ⅓ mit Eis gefülltes Punschglas, fülle mit Sekt auf und garniere mit Orangen- und Citronenscheiben.

Regina-Cocktail. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas Orgeat-Sirup, ½ Cocktailglas Cognac, gut rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale.

Stibbes
holländische
Liqueure
Hermann Stibbe Kgl. Pr. Hofl. Köln.
Hergestellt in Köln nach den holländischen Originalrezepten meiner väterlichen Firma Gebroeders Stibbe Kampen, Holland.

Regiments-Mischungen.

1. Garde-Regt. zu Fuß.
$^3/_4$ Huile de vanille Bols, $^1/_4$ Advocaat.

2. Garde-Regt. zu Fuß.
$^1/_4$ Bols-Bitter, $^1/_4$ Curacao tr. s., $^1/_4$ Eau de ma tante, $^1/_4$ Cognac.

3. Garde-Regt. zu Fuß.
$^1/_2$ Angelique grün, $^1/_2$ Bols-Curacao weiß.

Kaiser-Alexander-Garde-Grenadier-Regt. No. 1.
$^1/_2$ Orangen-Bitter, $^1/_2$ Bols-Vanille.

Garde Füsilier-Regt.
$^1/_6$ Stoughton-Bols, $^5/_6$ Curacao triple sec.

Garde-Grenadier-Regt. No. 5.
$^1/_3$ Curacao weiß, $^1/_3$ Curacao grün, $^1/_3$ Parfait amour.

Grenadier-Regt. Kronprinz — 1. Ostpr. — No. 1.
$^1/_3$ Anisette, $^2/_3$ Curacao triple sec.

8. Leib-Gren.-Regt. König Friedr. Wilh. III. (1. Brandg., Frankf.).
$^1/_3$ Cherry-Brandy, $^1/_3$ Cognac-Asbach, $^1/_3$ Bols-Escubac.

Colbergsches Gren.-Regt. Graf Gneisenau — 2. Pommer. — No. 9.
$^1/_4$ Orange-Bitter, $^1/_4$ Cherry-Brandy-Bols, $^1/_4$ Curacao w., $^1/_4$ Angelique gr.

Grenadier-Regt. König Friedrich I. — 4. Ostpr. — No. 5.
$^1/_3$ Cherry-Brandy-Bols, $^1/_3$ Cognac-Asbach, $^1/_3$ Ratafia de pêches.

10. Gren.-Regt.-König Wilh. II. (1. Schles.), Schweidnitz.
$^1/_{10}$ Bols-Stoughton, $^1/_3$ Cognac-Asbach, $^1/_3$ Curacao w., $^1/_3$ Goldwasser.

11. Gren.-Regt. König Friedr. III., Breslau.
$^1/_3$ Bols-Cherry-Brandy, $^1/_3$ Orangen-Bitter, $^1/_3$ Klosterlikör.

12. **Gren.-Regt. Pr. Karl von** Preußen (2. Brand.), Frankf. a. O.
$^1/_4$ Bols-Stoughton, $^1/_4$ Curacao trpl., $^1/_4$ Cherry-Brandy, $^1/_4$ Cognac-Asbach.

13. **Gren.-Regt. Herwarth v. Bittenfeld (1. Westpr.), Münster.**
$^1/_5$ Pomeranzen-Bitter, $^1/_5$ Bols-Curacao w., $^1/_5$ Cognac-Asbach, $^2/_5$ Cacao.

Infant.-Regt. Graf Schwerin — 3. Pommer. — No. 14.
$^1/_3$ Bols-Bitter, $^1/_3$ Curacao triple sec, $^1/_3$ Angelique gelb.

15. Gren.-Regt. Pr. Friedr. d. Niederl. (2. Westpr.), Minden.
$^1/_6$ Cognac-Asbach, $^1/_6$ Anisette w., $^1/_3$ Bols-Half om Half, $^1/_3$ Cherry-Brandy.

16. Gren.-Regt. Freih. v. Sparr. (3. Westpr.), Köln a. R.
$^1/_5$ Bols Stoughton, $^2/_5$ Goldwasser, $^2/_5$ Angelique gelb.

17. Gren.-Regt. Graf Barfuß (4. Westpr.), Köln.
$^1/_3$ Cognac, $^1/_3$ Bols-Angelique gelb, $^1/_3$ **Stoughton.**

18. Gren.-Regt. v. Grolmann (1. Posen), Osterode.
$^7/_{10}$ Bols-Curacao w., $^2/_{10}$ Cherry-Brandy, $^1/_{10}$ Cognac.

19. Gren.-Regt. Courbière (2. Posen), Görlitz.
$^1/_4$ Pomeranzen-Bitter, $^1/_4$ Bols-Curacao w., $^1/_4$ Bols-Curacao grün, $^1/_4$ Cognac.

20. Gren.-Regt. Tauenz. v. Wittenberg (3.Brand.), Wittenberg.
$^1/_2$ Bols-Cherry-Brandy, $^1/_2$ Curacao w.

21. Gren.-Regt. von Borcke (4. Pommern), Thorn.
$^1/_2$ Orange-Bitter, $^1/_2$ Bols-Half om Half.

22. Gren.-Regt. von Keith (1. Oberschles.), Gleiwitz.
$^1/_3$ Cognac, $^1/_3$ Bols-Curacao w., $^1/_3$ Gemberlikör.

23. Inf.-Regt. v. Winterfeldt (2. Oberschles.), Neiße.
$^1/_3$ Arrac, $^1/_3$ Bols-Curacao w., $^1/_3$ Gemberlikör.

Inf.-Regt. Großherzog Friedr. Franz II. v. Mecklenburg-Schwerin — 4. Brand. — No. 24.
$^1/_3$ Bols-Bitter, $^1/_3$ Half & Half, $^1/_3$ Curacao orange.

25. Inf.-Regt. v. Lützow (1. Rhein.), Rastatt.
$^1/_3$ Bols-Cherry-Brandy, $^1/_3$ Curacao w., $^1/_3$ Gemberlikör.

26. Inf.-Regt. Fürst Leopold v. Anhalt-Dessau (1. Magdeb.), Magdeburg.
$^1/_3$ Cherry-Brandy, $^1/_3$ Curacao w., $^1/_3$ Cognac-Asbach.

27. Inf.-Regt. Pr. Louis Ferd. v. Preussen.
$^4/_5$ Bols-Stoughton, $^1/_5$ Curacao w.

28. Inf.-Regt. von Göben (2. Rhein.), Coblenz.
$^1/_2$ Curacao w., $^1/_2$ Bols-Cherry-Brandy.

Inf.-Reg. von Horn — 3. Rhein. — No. 29.
$^1/_3$ Pomeranzen-Bitter gr., $^1/_3$ Curacao w., $^1/_3$ Peppermint.

30. Inf.-Regt. Graf Werder (4. Rhein.), Saarlouis.
$^1/_3$ Cherry-Brandy, $^1/_3$ Curacao w., $^1/_3$ Cognac-Asbach.

31. Inf.-Regt. Graf Bose (1. Thür.), Altona.
$^3/_4$ Cognac-Asbach, $^1/_4$ Benedictiner.

32. Inf.-R. (2. Thür.), Meiningen.
$^3/_5$ Cognac-Asbach, $^1/_5$ Bols-Marasquin, $^1/_5$ Venus, wenig Arrac.

33. Inf.-Regt. Graf Roon, (Ostpr.), Gumbinnen.
$^1/_6$ Bols-Stoughton, $^1/_6$ Cognac-Asbach, $^2/_3$ Curaca w.

34. Pomm. Füs.-Regt., Bromberg.
$^1/_4$ Orangen-Bitter, $^1/_4$ Kirschwasser, $^1/_4$ Cherry-Brandy, $^1/_4$ Marasquin.

35. Inf.-Regt. Prinz Heinr. v. Preußen (Brand.), Brandenbg.
$^1/_3$ Kaffee, $^1/_3$ Curacao w., $^1/_3$ Cognac.

36. Inf.-Regt. General-Feldmarschall Graf Blumenthal (Magdeb.), Halle.
Wenig Bols-Stoughton, 1/4 Cognac, 1/4 Gemberlikör, 1/4 Curacao trpl., 1/4 Cherry-Brandy.

37. Inf.-Regt. von Steinmetz (Westpr.), Krotoschin.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao trpl., 1/3 Cherry-Brandy.

38. Inf.-Regt. Graf Moltke (Schles.), Gratz.
2/3 Cognac-Asbach, 1/3 Cacao, 2/5 Cherry-Brandy.

39. Inf.-Regt. Niederrh. Füs., Düsseldorf.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Parfait-Armour, 1/3 Curacao w.

40. Inf.-Regt. Fürst Karl Anton v. Preußen, Hohenz., Aachen.
1/2 Cognac, 1/2 Bols-Advocaat.

41. Inf.-Regt. v. Boyen (5. Ostpr.), Memel.
1/2 Cognac-Asbach, 1/2 Cacao, wenig Angelique grün.

Inf.-Regt. Prinz Moritz von Anhalt-Dessau — 5. Pommer. — No. 42.
1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Angelique gr., 1/3 Goldwasser-Bols.

43. Inf.-Regt., Herzog Karl von Mecklenburg (6. Ostpr.), Königsberg.
1/3 Bols-Stoughton, 1/3 Angelique grün, 1/3 Cognac-Asb.

44. Inf.-Regt. Graf Dönhoff (7. Ostpr.), Goldap-Lötz.
1/5 Bols-Stoughton, 4/5 Peppermint.

45. Inf.-Regt. (8. Ostpr.), Insterburg.
1/4 Arrac, 1/4 Kirschwasser, 1/4 Bols-Curacao w., 1/4 Marasquin.

46. Inf.-Regt. Graf Kirchbach (1. Niederschl.), Posen.
1/5 Maagbittern, 2/5 Curacao w., 2/5 Bols-Klosterlikör.

47. Inf.-Regt. (2. Niederschles.), Posen.
Wenig Stroughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Goldwasser.

48. Inf.-Regt. v. Stülpnagel (5. Brandb.), Cüstrin.
1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Orangen-Bittern, 1/4 Kirschwasser, 1/4 Cherry-Brandy.

49. Inf.-Regt. (6. Pomm.), Gnesen.
1/3 Bols-Cherry-Brandy, 1/3 Curacao grün, 1/3 Escubac.

50. Inf.-Regt. (3. Niederschl.), Ratwisch.
1/6 Pommerzb., 1/6 Cacao, 1/6 Curacao w., 1/2 Cherry-Brandy.

51. Inf.-Regt. (4. Niederschlesien), Breslau.
1/4 Stoughton, 1/4 Curacao trpl., 1/4 Angelique, gelb, 1/4 Marasquin.

52. Inf.-Regt. v. Alvensleben (6. Brandb.), Cottbus.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w., 1/3 Cherry-Brandy.

53. Inf.-Regt. (5. Westph.), Cöln a. Rh.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Klosterlikör, 1/3 Cherry-Brandy.

Inf.-Regt. v. d. Goltz — 7. Pommer. — No. 54.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Half & Half, 1/3 Cherry-Brandy-Bols.

Inf.-Regt. Freiherr Hiller v. Gaertringen — 4. Posensches No. 59.
1/3 Half & Half, 1/3 Marasquin, 1/3 Anisette grün.

1. Oberrhein. Inf.-Reg. No. 97.
1/2 Curacao, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Angostura.

10. Rheinisches Inf.-Regt. No. 161.
1/3 Pomeranzen-Bitter, 1/3 Creme de rose, 1/3 Persico.

14. Sächs. Inf.-Regt. No. 179. — 1. Bat. Wurzen, 2. Bat. Leisnig.
1/3 Maraschino, 1/3 Curacao extra sec, 1/3 Cognac-Asbach.

Maschinengewehr-Abteilung No. 19.
1/3 Kümmel, 1/3 Vanille, 1/3 Angostura.

Regiment der Gardes du Corps.
1/2 Marasquin, 1/2 Cordial-Medoc, 1 Tropf., Angostura.

Leib-Garde-Husaren-Regt., Potsdam.
1/3 Rum, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Kümmel.

Sächs. 3. Husaren-Regt. No. 20.
3/4 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao grün.

1 Garde-Ulanen-Regt.
1/3 Orange-Bitter, 1/3 Curacao, 1/3 Cherry-Brandy.

2. Garde-Ulanen-Regt.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, 1/3 Marasquin.

3 Garde-. Ulanen-Regt.
1/3 Whisky, 1/3 Peppermint, 1/3 Bols-Gemberlikör.

2. Feldartillerie-Regt. — 1. Pommer.
1/2 Pomeranzen-Bitter, 1/2 Curacao triple sec.

Kurmärk. Feldart.-Regt. No. 39.
2/3 Genever-Bols, 1/3 Persico.

2. Westpreuß. Fußart.-Regt. No. 17.
1/3 Angelique gelb, 1/3 Anisette-Bols, 1/3 Orange-Bitter.

Pommersches Pionier-Bat. No. 2.
1/3 Kirschwasser, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Cacao.

2. Westpreuß. Pionier-Bat. No. 23.
1/3 Orange-Bitter, 1/3 Gemberlikör, 1/3 Curacao.

2. Westfäl. Pionier-Bat. No. 24.
1/3 Bols-Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao tr. s.

2. Nassau. Pionier-Bat. No. 25.
1/3 Pomeranzen-Bitter, 1/3 Anisette, 1/3 Cherry-Brandy,

Pommer. Train-Bat. No. 2.
⅓ Orange-Bitter, ⅓ Curacao extra sec, ⅓ Bols-Angelique grün.
Telegr.-Bat. No. 4.
⅓ Maagbitter, ⅓ Bols-Genever, ⅓ Kümmel.
55. Inf.-Regt. Graf Bülow v. Dennewitz (6. Westpr.), Bielefeld.
⅓ Bols Stoughton, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Escubac.
56. Inf.-Regt. Vogel v. Falkenstein (7. Westph.), Cleve.
¼ Bols Stoughton, ¼ Curacao, w., ¼ Cacao, ¼ Cognac-Asbach.
57. Inf.-Regt. Herzog Ferdin. v. Braunschweig (8. Westf.), Wesel.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Marasquin, ⅓ Curacao w.
58. Inf.-Regt. (3. Pos.), Glogau.
⅔ Cognac-Asbach, ⅓ Angelique grün.
60. Inf.-Regt. Markgraf Karl (7. Brand.), Weißenburg.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Marasquin, ⅓ Cognac-Asbach.
61. Inf.-Regt. v. d. Marwitz (8. Pomm.), Thorn.
⅓ Cognac, ⅓ Marasquin, ⅓ Bols Curacao w.
62. Inf.-Regt. (3. Oberschles.), Kosel-Ratibor.
½ Bols Cherry-Brandy, ½ Curacao, w.
63. Inf.-Regt. (4. Oberschles.), Oppeln.
⅓ Stoughton, ⅓ Curacao, w., ⅓ Cognac-Asbach.
64. Inf.-Regt. Gen. Feldm. Prinz Friedr. Karl v. Preußen (8. Br.), Prenzlau.
¼ Pommerzb., ¼ Cognac, ¼ Cherry-Brandy, ¼ Bols Curacao w.
65. Inf.-Regt. (5. Niederrh.), Cöln a. Rh.
½ Rum, ½ Kümmel.
66. Inf.-Regt. (3. Magdeb.), Magdeburg.
½ Orangenb., ½ Angelique, grün.
67. Inf.-Regt. (4. Magdeb.), Metz.
½ Parfait-Amour, ½ Bols Cherry-Brandy.
68. Inf.-Regt. (6. Rhein.), Coblenz.
½ Cherry-Brandy, ½ Curacao grün.
69. Inf.-Regt. (7. Rhein.), Trier.
⅓ Bols Curacao trpl., ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Advocaat.
70. Inf.-Regt. (8. Rhein.), Saarbrücken.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Curacao trpl.
71. Inf.-Regt. (3. Thür.), Erfurt-Sondershausen.
⅓ Bols Curacao trpl., ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Cognac.
72. Inf.-Regt. (4. Thür.), **Torgau.**
Wenig Bols Stoughton, ⅓ Cognac, ⅓ Curacao w., ⅓ Genever.

73. Füs.-Regt. Gen.-Feldm. Prinz Albrecht v. Preußen (1. Hann.), Hannover.
Wenig Bols Stoughton, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Curacao trpl., 1/3 Cognac.

74. Inf.-Regt. (1. Hann.), Hannover.
1/3 Arrac, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Cognac-Asbach.

75. Inf.-Regt. (1. Hanseat.), Bremen.
1/3 Bols Stoughton, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Curacao trpl.

76. Inf.-Regt. (2. Hanseat.), Hamburg.
Wenig Pommerzb., 1/4 Cacao, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Curacao, 1/4 Cognac-Asbach.

77. Inf.-Regt. (2. Hann.), Celle.
1/3 Orangen, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Cognac.

78. Inf.-Regt. Herzog Fr. Wilh. v. Braunschweig (Ostfries.), Osnabrück.
Wenig Genever, 1/2 Anisette, 1/2 Curacao, w.

79. Inf.-Regt. v. Voigts-Rhetz (3. Hann.), Hildesheim.
1/4 Orangenb., 1/4 Kirschwasser, 1/4 Parfait-Amour, 1/4 Cherry-Brandy.

80. Inf.-Regt. Füs.-Regt. v. Gersdorff (Kurhess.), Wiesbaden.
1/3 Kirschwasser, 1/3 Bols Cherry-Brandy, 1/3 Cognac-Asbach.

81. Inf.-Regt. (1. Kurhess.), Frankfurt a. M.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, grün, 1/3 Marasquin.

82. Inf.-Regt. (2. Kurhess.), Göttingen.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w., 1/3 Marasquin.

83. Inf.-Regt. v. Wittich (3. Kurhess.), Kassel-Arolsen.
1/3 Bols Anisette, rot, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Advocaat.

84. Inf.-Regt. v. Manstein (Schlesw.), Schleswig-Hadersleben.
1/3 Stoughton, 1/3 Curacao trpl., 1/3 Bols Genever.

85. Inf.-Regt. Herzog zu Holstein (Schleswig), Rendsburg-Kiel.
1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao, trpl., 1/4 Escubac, 1/4 Gemberlikör.

86. Inf.-Regt. Königin (Schleswig-Holstein), Flensburg-Sonderburg.
1/4 Bols Cherry-Brandy, 1/4 Curacao, w., 1/2 Cognac.

87. Inf.-Regt. (1. Nassau), Mainz.
1/2 Bols Parfait-Amour, 1/2 Angelique, grün.

88. Inf.-Regt. (2. Nassau), Mainz.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao trpl., 1/3 Klosterlikör.

89. Inf.-Regt. Großh. Mecklenb. Gren.-Regt. Schwerin-Neu-Strelitz.
1/4 Pomeranz, rot, 1/4 Advocaat, 1/2 Cherry-Brandy.

90. Inf.-Regt. Großh. Meckl. Füs.-Regt. Rostock-Wismar.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, trpl., 1/3 Cacao.

91. Inf.-Regt. (Oldenburg), Oldenburg.
1/5 Bols Cherry-Brandy, 1/5 Advocaat, Tropen-Angeliq. grün.

92. Inf.-Regt. Braunschweig.
1/2 Parfait-Amour, 1/2 Advocaat.

93. Inf.-Regt. (Anhalt), Dessau-Zerbst.
1/4 Kirschwasser, 1/2 Cherry-Brandy, 1/4 Marasquin.

94. Inf.-Regt. Großh. v. Sachsen (Weimar, Eisenach), Jena.
1/3 Bols Curacao, grün, 1/3 Angelique, gelb, 1/3 Stoughton.

95. Inf.-Regt. (6. Thür.), Coburg.
1/3 Bols Cherry-Brandy, 1/3 Klosterlikör, 1/3 Advocaat.

96. Inf.-Regt. (7. Thür.), Rudolstadt.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Curacao, w.

98. Inf.-Regt. Metz.
1/3 Goldwasser, 1/3 Cacao, 1/3 Bols Curacao, trpl.

99. Inf.-Regt. (2. Oberrhein.), Zabern-Pfalzburg.
1/3 Pomeranzbittern, 1/3 Cacao, 1/3 Curacao, trpl.

100. Inf.-Regt. Kgl. Sächs. Leib-Gren.-Regt., Dresden.
1/3 Cognac, 1/3 Curacao, w., 1/3 Cacao.

101. Inf.-Regt., 2. Gren.-Regt. Kaiser Wilh. II., König v. Preußen, Dresden.
Wenig Stoughton, 1/3 Cognac, 1/3 Klosterlikör, 1/3 Curacao, w.

102. Sächs. Gren.-Regt. Prinzregent Luitpold v. Bayern, Zittau.
3/4 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao, w.

103. Sächs. Inf.-Regt Bautzen.
1/3 Bols Stoughton, 1/3 Klosterlikör, 1/3 Curacao, w.

104. Inf.-Regt. „Kronprinz", Chemnitz.
1/3 Anisette, grün, 1/3 Klosterlikör, 1/3 Curacao, w.

105. Inf.-Regt., 6. Sächs., „König Wilh. II. v. Württemberg", Straßburg.
1/2 Bols Stoughton, 1/4 Genever, 1/4 Curacao, trpl.

106. Inf.-Regt., 7. Sächs., „König Georg", Leipzig.
1/2 Cherry-Brandy, 1/2 Curacao, trpl., Tropfen Kaffeelikör.

107. Inf.-Regt., 8. Sächs., „Prinz Johann Georg", Leipzig.
1/2 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao, w., 1/4 Gemberliq., Schuß Cherry-Brandy.

108. Sächs. Schützen-Füs.-Regt. „Prinz Georg", Dresden.
1/3 Stoughton, 1/3 Cognac, 1/3 Curacao, trpl.

109. 1. Bad. Leib-Gren.-Regt., Karlsruhe.
1/3 Cognac, 1/3 Cherry-Brandy,, / Curacao, w.

110. 2. Bad. Gren.-Regt. Kaiser Wilhelm I., Mannheim, Heidelberg.
Wenig Bols Stoughton, 1/2 Cognac, 1/4 Curacao, trpl., 1/4 Klosterlikör.

111. 3. Bad. Inf.-Regt. Markgr. Ludwig Wilhelm, Rastatt.
¼ Bols Orangenbitter, ¼ Curacao, ¼ Goldwasser, ¼ Parfait-Amour.
112. 4. Bad. Inf.-Regt. Prinz Wilhelm, Mühlhausen i. Els.
¾ Cognac-Asbach, ¼ Angelique, gelb.
113. 5. Bad. Inf.-Regt. Freiburg i. B.
⅓ Kirschwasser, ⅓ Bols Cherry-Brandy, ⅓ Curacao, w.
114. 6. Bad. Inf.-Regt. Kaiser Friedrich III., Konstanz.
½ Cognac, ¼ Kümmel, ¼ Bols Angelique, grün.
115. I. Großh. Hess. Inf.-eLibg.-Regt., Darmstadt.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Cacao.
116. 2. Großh. Hess. Inf.-Regt. Kaiser Wilhelm, Gießen.
½ Bols Anisette, ½ Curacao, w.
117. 3. Großh. Hess. Inf.-Leibregt., Mainz.
Wenig Bols Stoughton, ½ Curacao, w., ½ Cherry-Brandy.
118. 4. Großh. Hess. Inf.-Regt. Prinz Karl, Worms.
¼ Bols Cherry-Brandy, ¼ Angeliq., grün, ½ Advocaat.
119. Gren.-Regt. Königin Olga (1.Württemb.), Stuttgart.
⅓ Pomeranz, ⅓ Bols Cherry-Brandy, ⅓ Curacao, trpl.
120. Inf.-Regt. Kaiser Wilhelm, König v. Preußen (2. Württemb.), Ulm.
½ Half om Half, ½ Kümmel.
121. Inf.-Regt. Alt-Württemb. (3. Württemb.), Ludwigslust.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Parfait-Amour, ⅓ Advocaat.
122. 4. Württemb. Füs.-Regt. Kaiser Fr. Joseph v. Oesterr., Heilbronn.
½ Rum, ½ Kümmel.
123. Gren.-Regt. König Karl, (5. Württemb.), Ulm.
½ Rum, ½ Curacao, trpl.
124. Inf.-Regt. König Wilhelm I., (6. Württ.), Weingarten.
⅒ Bols Stoughton, 2/10 Cognac, 2/10 Angeliq., gelb, ½ Curacao, trpl.
125. Inf.-Regt. Kaiser Friedrich, König v. Pr. (7. Württemb.), Stuttgart.
⅓ Kirschwasser, ⅓ Bols Marasquin, ⅓ Anisette, rot.
126. Inf.-Regt. Großh. Friedr. v. Baden (8. Württemb.), Sraßburg.
½ Creme de Vanille, ½ Cognac-Asbach.
127. Inf.-Regt. (9. Württemb.), Ulm.
⅓ Bols Advocaat, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Curacao, w.
128. Inf.-Regt., Danzig, R., Danzig.
⅓ Rum, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Goldwasser.
129. Inf.-Regt. (3. Westpr.), Graudenz.
⅕ Pomerz. rot, ⅕ Cognac-Asbach, ⅕ Vespetrol, ⅕ Curacao, w., ⅕ Maras.
130. Inf.-Regt., (1. Lothr.), Metz.
¼ Curacao, w., ¾ Bols Genever alt.

131. Inf.-Regt. (2. Lothr.). Metz.
½ Orangenb., ½ Curacao, w.
132. Inf.-Regt., (1. Unter-Elsäss.), Straßburg i. Els.
⅓ Pomeranz, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Curacao, w.
133. Inf.-Regt. (9. Sächs.), Zwickau.
¼ Bols Stoughton, ¼ Cherry-Brandy, ½ Curacao, w.
134. Inf.-Regt. (10. Sächs.), Plauen.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao, w., ⅓ Cherry-Brandy.
135. Inf.-Regt. (3. Loth.), Diedenhofen.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Marasquin.
136. Inf.-Regt. (4. Lothr.), Dieuze.
½ Bols Orangenbittern, ½ Marasquin.
137. Inf.-Regt. (Unter-Elsäss.), Hagenau.
½ Curacao, trpl., ½ Bols Cherry-Brandy.
138. Inf.-Regt. (3. Unter-Elsäss.), Straßburg.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Escubac, ⅓ Curacao, trpl.
139. Sächs. 11. Inf.-Regt., Döbeln.
Wenig Bols Stoughton, ⅓ Cognac, ⅔ Curacao, w.
140. Inf.-Regt. (4. Westpreuß.), Graudenz.
Kulmer Inf.-Reg. No. 141.
⅓ Persico, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Curacao grün.
½ Rum, ½ Gemberlikör Bols.
142. Inf.-Regt. (7. Bad.), Mühlhausen i. Els.-Neu-Breisach.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Stoughton.
143. Inf.-Regt. (4. Unter-Elsäss.), Straßburg i. Els.
Wenig Bols Stoughton, ½ Marasquin, ½ Curacao, w.
144. Inf.-Regt. (5. Lothr.), Metz.
⅓ Bols Stoughton, ⅓ Kirschwasser, ⅓ Marasquin.
145. Königs-Inf.-Regt. (8. Lothr.), Metz.
⅓ Bols Orangenb., ⅓ Parfait-Amour, ⅓ Marasquin.
146. Inf.-Regt. (1. Masur.),
¼ Cognac-Asbach, ¼ Cherry-Brandy, ¼ Kirschwasser,
¼ Cacao, wenig Pomeranz.
147. Inf.-Regt. (2. Masur.), Lyck.
½ Bols Pomeranz, ½ Kirschwasser.
148. Inf.-Regt. (5. Westpr.), Stettin.
⅓ Kirschwasser, ⅓ Bols Curacao, trpl., ⅓ Half om Half.
149. Inf.-Regt. (6. Westpr.), Schneidemühl.
Wenig Bols Stoughton, ⅓ Cognac, ⅓ Curacao, trpl.,
⅓ Escubac.
150. Inf.-Regt. (1. Ermländ.), Allenstein.
½ Cognac-Asbach, ½ Maagbittern.
151. Inf.-Regt. (2. Ermländ.), Allenstein.
⅓ Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Ratafia de Peches.
152. Deutsch.-Ordens. Inf.-Regt., Deutsch-Eylau.
⅘ Cognac-Asbach, ⅕ Klosterlikör.
153. Inf.-Regt. (8. Thür.), Altenburg.
Wenig Bols Stoughton, ½ Curacao, trpl., ½ Klosterlikör.

154. Inf.-Regt. (5. N.-Schles.), Jauer.
¼ Cognac-Asbach, ¼ Curacao, grün, ¼ Angeliq., gelb, ¼ Curacao, trpl.

155. Inf.-Regt. (Westpreuß.), Ostrowo.
¼ Bols Stoughton, ¾ Curacao, trpl.

156. Inf.-Regt. (3. Schles.), Brieg.
Wenig Bols Stoughton, ⅕ Cognac, ⅘ Curacao, trpl.

157. Inf.-Regt. (4. Schles.), Brieg.
⅓ Bols Curacao, w., ⅓ Advocaat, ⅓ Parfait-Amour.

158. Inf.-Regt. (7. Lothr.), Paderborn.
⅓ Bols Curacao, trpl., ⅓ Escubac, ⅓ Cognac.

159. Inf.-Regt. (8. Lothr.), Mühlheim.
Wenig Bols Stoughton, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Escubac, ⅓ Advocaat.

160. Inf.-Regt. (9. Rhein.), Diez-Bonn.
½ Pomeranz, rot, ½ Curacao, weiß.

162. Inf.-Regt. (3. Hanseat.), Lübeck.
⅖ Bols Cherry-Brandy, ⅖ Curacao, w., ⅕ Creme de Cacao.

163. Inf.-Regt. (Schlesw.-Holstein), Neumünster.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Creme de Roses, ⅓ Whisky.

164. Inf.-Regt. (4. Hannover), Hameln.
⅓ Pomeranz, rot, ⅓ Goldwasser, ⅓ Cognac-Asbach.

165. Inf.-Regt. (5. Hannover.), Quedlinburg-Blankenburg.
½ Cognac-Asbach, ½ Eau de ma tante und etwas Pfeffermünz.

166. Inf.-Regt. (Hessen-Homburg), Bitsch.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao, w., ⅓ Klosterlikör.

167. Inf.-Regt. (I. Oberelsäss.), Cassel.
½ Bols Orangenbittern, ½ Half om Half.

168. Inf.-Regt. (5. Großh. Hessen), Offenbach-Butzbach.
1 Tropfen Bols Stoughton, ⅓ Cognac, ⅓ Curacao, trpl., ⅓ Goldwasser.

169. Inf.-Regt. (8. Bad.), Lahr.
⅕ Bols Stoughton, ⅖ Kümmel, ⅖ Cognac.

170. Inf.-Regt. (9. Bad.), Offenburg.
½ Angelique, grün, ½ Advocaat.

171. Inf.-Regt. (2. Ober-Elsäss.), Colmar i. Els.
¼ Bols Stoughton, ¼ Cognac, ¼ Curacao, w., ¼ Curacao, grün.

172. Inf.-Regt. (3. Ober-Elsäss.), Straßburg.
⅓ Pomeranz, rot, ⅓ Marasquin, ⅓ Kümmel.

173. Inf.-Regt. (9. Loth.), St. Avold.
½ Bols Cherry-Brandy, ½ Curacao, w.

174. Inf.-Regt. (10. Lothr.), Metz.
Wenig Bols Stoughton, ½ Cherry-Brandy, ½ Escubac.

175. Inf.-Regt. (8. Westpr.), Graudenz.
½ Cherry-Brandy, ½ Advocaat.
176. Inf.-Regt. (9. Westpr.), Thorn.
Wenig Bols Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao, w., ⅓ Escubac.
177. Inf.-Regt. (12. Sächs.), Dresden.
⅕ Bols Stoughton, ⅘ Curacao, trpl.
178. Inf.-Regt. (13. Sächs.), Kamens.
½ Cognac-Asbach, ¼ Parfait-Amour, ¼ Anisette, rot.
180. Inf.-Regt. (10. Württemb.), Tübingen-Gemünd.
⅓ Cognac-Asbach, ⅔ Half om Half.
181. Inf.-Regt. (15. Sächs.), Chemnitz.
¼ Orangenbittern, ¼ Cognac-Asbach, ¼ Curacao, w., ¼ Cherry-Brandy.
Unteroffizier-Schule Potsdam.
¼ Cognac-Asbach, ¼ Pomeranzb., rot, ¼ Eau de ma tante, ¼ Cherry-Brandy.
Unteroffizier-Schule Greifenbach.
⅕ Bols Orangenbittern, ⅖ Klosterlikör, ⅖ Cherry-Brandy.

Jäger

Garde-Bat., Potsdam.
¾ Cognac-Asbach, ¼ Curacao, grün.
Garde-Schützen-Bat. Gr.-Lichterfelde.
⅓ Bols Orangenbittern, ⅓ Curacao, grün, ⅓ Klosterlikör
I. Jäg.-Bat. Graf York v. Wartenburg, Ortelsburg.
⅓ Cognac, ⅓ Bols Curacao, grün, ⅓ Klosterlikör.
2. Jäg.-Bat. Pomm. Inn.-Batl., Kulm.
½ Cognac-Asbach, ½ Curacao, grün.
3. Jäg.-Bat. Brandenb., Lübben.
⅓ Bols Pomeranzb., rot, ⅓ Curacao, grün, ⅓ Angeliq., grün.
4. Jäg.-Bat. Magdeburg, Naumburg.
½ Bols Curacao, grün, ½ Genever.
5. Jäger-Bat. v. Neumann (1. Schles.), Hirschberg.
⅖ Bols Goldwasser, ⅕ Cherry-Brandy, ⅖ Angelique, grün.
6. Jäger-Bat., (2. Schles.), Oels.
½ Curacao, grün, ½ Cherry-Brandy.
7. Jäger-Bat., Westf., Bückeburg.
⅓ Pomeranzb., grün, ⅓ Curacao, grün, ⅓ Angelique, grün, Advocaat.
8. Jäger-Bat., Rhein., Schlettstadt.
⅓ Curacao, grün, ⅓ Marasquin, ⅓ Klosterlikör.
9. Jäger-Bat., Lauenburg.
Pomeranzb., rot, ¼ Curacao, grün, ¼ Cognac-Asbach, ¼ Angelique, grün.

10. Jäger-Bat., Hannover, Coslar i. H.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, grün, 1/3 Klosterlikör.
11. Jäger-Bat., Kurh., Marburg.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, grün, 1/3 Curacao, w.
12. Jäger-Bat., (1. Sächs.), Freiberg.
1/2 Bols Pomeranzb., 1/2 Goldwasser.
13. Jäger-Bat. (2. Sächs.), Dresden.
1/3 Bols Orangenb., 1/3 Angelique, grün, 1/3 Curacao, w.
14. Jäger-Bat., Großh. Meckl., Colmar i. Els.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Angelique, grün, 1/3 Curacao, w.
15. Jäger-Bat., Weiland-Würzen.
1/2 Angelique, grün, 1/2 Cognac-Asbach.

Maschinengewehr-Abteil.

Garde-Maschinengewehr-Abt. Nr. 1, Potsdam.
1/2 Orangenbittern, 1/2 Curacao, trpl.
Garde-Maschinengewehr-Abt. Nr. 2, Gr.-Lichterfeld.
1/2 Cognac-Asbach, 1/4 Orangenbittern, 1/4 Curacao, grün.
1. Maschinengewehr-Abt. Orthelsburg.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Angeliq., grün, 1/3 Curacao, grün.
2. Maschinengewehr-Abt. Bitsch.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w., 1/3 Escubac.
3. Maschinengewehr-Abt., Bitsch.
1/4 Bols Angelique, grün, 1/4 Cognac, 1/4 Kümmel, 1/4 Half om Half.
4. Maschinengewehr-Abt. Culm.
1/4 Whisky, 1/4 Angelique, grün, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Cacao.
5. Maschinengewehr-Abt. Lötzen.
1/2 Arrac, 1/2 Curacao, grün.
6. Maschinengewehr-Abt. Sensburg.
1/3 Bols-Curacao w., 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Advocaat.
7. Maschinengewehr-Abt. Lübben.
1/3 Bols-Pomeranzen-Bitter, 1/3 Peppermint, 1/3 Angelique grün.
8. Maschinengewehr-Abt. Oels.
1/3 Angelique grün, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Half om Half.
9. Maschinengewehr-Abt. Colmar i. E.
1/4 Kirschwasser, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Curacao grün, 1/4 Klosterlikör.
10. Maschinengewehr-Abt. Schleetstadt.
1/4 Bols-Curacao grün, 1/4 Goldwasser, 1/4 Cognac, 1/4 Angelique grün.
11. Maschinengewehr-Abt. Metz.
1/2 Cognac-Asbach, 1/4 Angelique grün, 1/4 Angelique gr.
12. Maschinengewehr-Abt. Königl.-Sächs.
Wenig Maagbittern, 1/2 Peppermint, 1/2 Bols-Curacao w.

Kürassiere.

Garde-Kürass.-Regt. Berlin.
½ Cherry-Brandy, ½ Bols-Curacao w.
1. Leib-Kür.-Regt. Großer Kurf. (Schles.), Breslau.
⅓ Bols-Orangen-Bitter, ⅓ Curacao grün, ⅓ Angeliq.
2. Kür.-Regt. Königin (Pomm.), Pasewalk.
½ Anisette rot, ½ Bols-Curacao w.
3. Kür.-Regt. Graf Wrangel (Ostpr.), Königsberg.
½ Cognac, ½ Bols-Half om Half.
4. Kür.-Regt. v. Driesen (Westf.), Münster.
½ Genever, ¼ Marasquin, ¼ Bols-Curacao w.
5. Kür.-Regt. Herzog Friedr. Eugen v. Württemberg, (Westpreußen), Riesenburg.
⅓ Stoughton, ⅓ Schwed. Punsch, ⅓ Cognac-Asbach.
6. Kür.-Regt. Kaiser Nikol. I. v. Rußland (Brandenburg).
¼ Bols-Stoughton, ¼ Cacao, ½ Curacao grün.
7. Kür.-Regt. v. Seydlitz (Magd.), Halberstadt/Quedlinb.
½ Curacao w., ½ Cognac-Asbach.
8. Kür.-Regt. Graf Geßler, Deutz.
⅔ Curacao w., ⅓ Bols-Angelique grün.
Sächs. Garde-Reiter-Regt. (1. Schwed. Reg.), Dresden.
⅓ Rum, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Cherry-Brandy.
Sächs. Karabiner-Regt. (2. Schwed. Regt.), Borna.
⅕ Stoughton, ⅘ Bols-Parfait-Armour, wenig Kirschwasser.

Dragoner.

1. Garde-Dragoner-Regt. Königin Viktoria von Großbritannien und Irland.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao extra sec, ⅓ Angostura.
Garde-Drag.-Regt. No. 2, Kaiserin Alexandra v. Rußland, Berlin.
½ Curacao w., ½ Cognac-Asbach.
1. Drag.-Regt. Prinz Albrecht v. Preuß. (Littau), Tilsit.
⅓ Cognac, ⅓ Bols-Curacao trpl., ⅓ Klosterlikör.
2. Drag.-Regt. (1. Brand.), Schwedt a. O.
⅓ Cognac, ⅓ Bols-Angelique grün, ⅓ Marasquin.
3. Gren.-Regt. zu Pferde Freiherr v. Derfflinger (Neum.), Bromberg.
¼ Pomeranzen-Bitter, ¼ Bols-Curacao w., ¼ Angelique gelb, ¼ Cognac-Asbach.
4. Drag.-Regt. v. Bredow (1. Schles.), Lübben.
½ Curacao w., ½ Angelique gelb.
5. Drag.-Regt. Frh. v. Manteuffel, Hofgeismar.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao w., ⅓ Cherry-Brandy.
6. Drag.-Regt. Magdeb., Mainz.
½ Curacao w., ½ Cherry-Brandy.
7. Drag.-Regt. (Westfäl.), Saarbrücken.
½ Maagbittern, ½ Curacao w.

8. Drag.-Regt. König Friedr. III. (2. Schles.), Kreuzburg.
   ¼ Pomeranzen-Bitter rot, ¼ Cognac-Asbach, ¼ Cherry-Brandy, ¼ Curacao trpl.
9. Drag.-Regt. König Carl I. von Rumänien), (1. Hann.), Metz.
   ½ Curacao w., ½ Bols-Cherry-Brandy.
10. Drag.-Regt. König v. Sachsen (Ostpr.), Allenstein.
    ⅓ Kirschwasser, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Parf.-Amour.
11. Drag.-Regt. v. Wedel (Pomm.), Lyck.
    ⅓ Blau, ⅓ Bols-Cherry-Brandy, ⅓ Angelique grün.
12. Drag.-Regt. v. Arnim (2. Pomm.), Gnesen.
    ½ Cherry-Brandy, ½ Bols-Curacao w.
13. Drag.-Regt. Schleswig-Holstein, Metz.
    ½ Cognac-Asbach, ½ Curacao trpl.
14. Drag.-Regt. (Kurmärk.), Colmar.
    ¼ Orangenbittern, ¼ Bols-Curacao w., ¼ Angelique gelb, ¼ Cherry-Brandy.
15. Drag.-Regt. (3. Schles.), Hagenau.
    ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Angelique gelb, ⅓ Bols-Cur. w.
16. Drag.-Regt. (2. Hann.), Lüneburg Uelzig.
    ⅓ Angelique grün, ⅓ Bols-Cacao, ⅓ Advocaat.
17. Drag.-Regt. (1. Großh. Meckl.), Ludwigslust.
    ⅓ Gemberlikör, ⅓ Curacao w., ⅓ Bols-Anisette w.
18. Drag.-Regt. (2. Großh.-Meckl.), Parchim.
    ⅕ Pomeranzen-Bitter, ⅕ Kirschwasser, ⅕ Bols-Curacao grün, ⅕ Cognac-Asbach, ⅕ Cherry-Brandy.
19. Drag.-Regt. Oldenburg.
    ⅓ Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao trpl.
20. Drag.-Regt. (1. Bad. Leib-Regt.), Karlsruhe.
    ⅓ Parfait, ⅓ Bols-Cherry-Brandy, ⅓ Kirschwasser.
21. Drag.-Regt. (2. Bad.), Schützingen.
    ⅓ Kirschwasser, ⅓ Bols-Curacao trpl., ⅓ Persico.
22. Drag.-Regt. Prinz Karl (3. Bad.), Mühlhausen.
    ⅓ Orangen-Bitter, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao w.
23. Drag.-Regt. (1. Großh.-Hess. Garde-Drag.-Regt.), Darmstadt.
    ¼ Kirschwasser, ¼ Orangen-Bitter, ¼ Bols-Curacao triple, ¼ Vespetro.
24. Drag.-Regt. (Leib-Regt., 2. Großh.-Hess.) Darmstadt.
    ⅓ Curacao grün, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Angelique.
25. Drag.-Regt. Königin Olga (1. Württemb.), Ludwigsburg.
    ½ Schwed. Punsch, ½ Cognac-Asbach.
26. Drag.-Regt. (2. Württemb.), Ludwigsburg.
    ⅓ Curacao w., ⅓ Bols-Stoughton, ⅓ Cognac.

Husaren.

1. Leib-Hus.-Regt. Danzig.
   ⅓ Rosen, ⅓ Curacao w., ⅓ Stoughton.

2. Leib-Hus.-Regt. Königin Viktoria, Danzig.
¼ Pomeranzen-Bitter, ¼ Bols-Cherry-Brandy, ¼ Curacao w., ¼ Cognac-Asbach.
3. Hus.-Regt. v. Zieten (Brand.), Rathenow.
¼ Pomeranzen-Bitter rot, ¼ Bols-Curacao trpl., ¼ Curacao w., ¼ Cognac.
4. Hus.-Regt. v. Schill (1. Schles.), Ohlau.
⅓ Stoughton, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Angelique gelb.
5. Hus.-Regt. Fürst Blücher v. Wahlstatt (Pomm.), Stolp.
⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Curacao w.
6. Hus.-Regt. Graf Götzen (2. Schles.), Leobschütz.
½ Cherry-Brandy, ½ Bols-Curacao grün.
7. Hus.-Regt. König Wilhelm I. (1. Rhein.), Bonn.
¼ Angelique gelb, ¼ Bols-Curacao trpl., ¼ Cognac, ¼ Pomeranzen-Bitter.
8. Hus.-Regt. Kaiser Nikolaus II. v. Rußland (1. Westfäl.), Paderborn.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Advocaat, Tropfen Stoughton.
9. Hus.-Regt. (2. Rhein.), Straßburg.
⅓ Maagbittern, ⅓ Bols-Cherry-Brandy, ⅓ Curacao w.
10. Hus.-Regt. (Magd.), Stendal.
⅓ Curacao grün, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Stoughton.
11. Hus.-Regt. (2. Westfäl.), Düsseldorf.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Cognac, ⅓ Bols-Curacao grün.
12. Hus.-Regt. (Thür.), Torgau.
½ Cognac-Asbach, ½ Curacao grün.
13. Hus.-Regt. König Humbert v. Italien (1. Kurh.), Mainz.
⅓ Pomeranzen-Bitter rot, ⅔ Bols-Kümmel crst.
14. Hus.-Regt. Landgraf Friedrich II. v. Hess.-Homburg (2. Kur-Hess.), Cassel.
⅓ Stoughton, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Cognac-Asbach.
15. Hus.-Regt. Königin Wilhelmina der Niederl. (Hannov.) Wandsbeck.
½ Parfait-Amour, ½ Bols-Angelique gelb.
16. Hus.-Regt. Kaiser Franz Jos. von Oesterreich, König von Ungarn, Schleswig.
½ Curacao w., ½ Bols-Cherry-Brandy.
17. Hus.-Regt. Braunschweig.
Wenig Stoughton, ½ Bols-Goldwasser, ½ Parf.-Arm.
18. Hus.-Regt. (1. Sächs.), König Albert, Großenhain.
⅓ Orangenbittern, ⅓ Goldwasser, ⅓ Bols-Parfeit-Amour.
19. Hus.-Regt. (Sächs.), Königin Carola, Grimma.
½ Pomeranzen-Bitter grün, ½ Bols-Curacao w.

Ulanen.

1. Ulanen-Regt. Kaiser Alexander III. v. Rußl. (Westpr.), Osterode.
⅓ Stoughton, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Cherry-Brandy.

2. Ulanen-Regt. v. Katzler (Schles.), Gleiwitz/Pless.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols-Curacao trpl., 1/3 Angelique gelb.
3. Ulanen-Regt. Kaiser Alexander II. v. Rußl. (1. Brand.), Fürstenwalde.
1/3 Orangen-Bitter, 1/3 Bols-Curacao w., 1/3 Klosterlikör.
4. Ulanen-Regt. v. Schmidt (1. Pomm.), Thorn.
1/4 Stoughton, 1/3 Bols-Cherry-Brandy, 1/4 Cognac, 1/4 Advocaat.
5. Ulanen-Regt. (Westfäl.), Düsseldorf.
1/3 Cognac, 1/3 Bols-Curacao w., 1/3 Klosterlikör.
6. Ulanen-Regt. (Thür.), Hanau.
1/3 Cognac, 1/3 Bols-Curacao trpl., 1/3 Klosterlikör.
7. Ulanen-Regt. Großherz. Friedr. v. Baden (Rhein.), Saarbrücken.
1/2 Cherry-Brandy, 1/2 Bols-Advocaat.
8. Ulanen-Regt. Graf zu Dohna (Ostpr.), Gumbinnen.
1/4 Stoughton, 1/4 Bols-Angelique geb, 1/4 Curacao w., 1/4 Kirschwasser.
9. Ulanen-Regt. (2. Pomm.), Demmen.
1/2 Blau, 1/2 Bols-Curacao w.
10. Ulanen-Regt. Prinz August v. Württemberg (Pos.), Züllichau.
1/4 Orangen-Bitter, 1/4 Bols-Curacao w., 1/4 Angelique gelb, 1/4 Cherry-Brandy.
11. Ulanen-Regt. Graf Haeseler (2. Brand.), Saarburg.
2/3 Cognac-Asbach, 1/3 Klosterlikör.
12. Ulanen-Regt. (Litt.), Insterburg.
1/2 Cognac-Asbach, 1/2 Bols-Cherry-Brandy.
13. Ulanen-Regt. Königs-Ulan. (1. Hann.), Hannover.
1/3 Rum, 2/3 Bols-Curacao w.
14. Ulanen-Regt. (2. Hann.), St. Avold/Mörchingen.
1/3 Rum, 1/3 Bols-Half om Half, 1/3 Escubac.
15. Ulanen-Regt. (Schlesw.-Holst.), Saarburg.
1/2 Angelique gelb, 1/2 Bols-Curacao w.
16. Ulanen-Regt. Hennigs v. Treffenfeld, Salzwedel.
1/3 Orangen-Bitter, 1/3 Bols-Angelique gelb, 1/3 Parfait-Amour.
17. Ulanen-Regt. (1. Sächs.), Kaiser Franz Jos. v. Oesterreich, Oschatz.
1/3 Pomeranzen-Bitter, 1/3 Bols-Eau de ma Tante, 1/3 Cognac.
18. Ulanen-Regt. (2. Sächs.), Leipzig.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Curacao w.
19. Ulanen-Regt. König Karl (1. Württemberg.), Ulm.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols-Escubac, 1/3 Curacao w.

20. Ulanen-Regt. König Wilhelm I. (2. Württemberg.), Ludwigsburg.
$1/2$ Orangen-Bitter, $1/2$ Bols-Curacao trpl.
21. Ulanen-Regt. (3. Sächs.), Kaiser Wilh. II., König v. Preußen, Chemnitz.
$1/3$ Curacao w., $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Angelique gelb.

Jäger zu Fuß.

Eskadron Garde-Jäger-Regt. zu Pferde, Potsdam.
$1/6$ Stoughton, $1/6$ Bols-Curacao w., $1/3$ Angelique grün, $1/3$ Cognac.
1. Esk. Jäger-Regt. zu Pferde, Königsberg.
$1/2$ Angelique gelb, $1/2$ Bols-Advocaat.
3. Jäg.-Regt. zu Pferde, Colmar i. E.
$1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Curacao grün, $1/3$ Escubac.
4. Jäg.-Regt. zu Pferde, Graudenz.
$1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Bols-Curacao w., $1/3$ Angeliq. glb.

Feldartillerie-Regt.

Garde-Feldartl.-Regt. No. 1, Berlin.
$1/4$ Angelique grün, $1/4$ Bols-Cherry-Brandy, $1/4$ Goldwasser, $1/4$ Cognac.
Garde-Feldartl.-Regt., No. 2, Potsdam.
$1/3$ Pomeranzen-Bitter, grün, $1/3$ Bols Goldwasser, $1/3$ Cognac.
Garde-Feldartl.-Regt., No. 3, Berlin.
$1/3$ Pomeranzen-Bitter, grün, $1/3$ Bols Curacao grün, $1/3$ Goldwasser.
Garde-Feldartl.-Regt., No. 4, Potsdam.
$1/3$ Stoughton, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Bols Curacao, trpl.
1. Feldartl.-Regt. Prinz August v. Preuß. (Ostpr.), Insterbg.
$1/2$ Cherry-Brandy, $1/2$ Bols-Curacao trpl.
3. Feldartl.-Regt. General Feldzeugmeister (1. Brand.), Brandenburg.
$1/5$ Pomeranzen-Bitter, $1/5$ Bols-Cherry-Brandy, $1/5$ Curacao w., $1/5$ Marasquin, $1/5$ Cognac-Asbach.
4. Feldartl.-Regt. Prinz-Regent Luitpold von Bayern, Magdeburg.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ schwed. Punsch, $1/4$ Bols-Peppermint, $1/4$ Cognac.
5. Feldartl.-Regt. v. Podbielski (1. Niederschles.), Sprottau.
$1/3$ Orangen-Bitter, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Cher.-Brandy.
6. Feldartl.-Regt. v. Peucker (1. Schles.), Breslau.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Bols-Curacao w., $1/4$ Marasquin, $1/4$ Escubac.

7. Feldartl.-Regt. (1. Westfäl.), Wesel.
$1/2$ Bols-Cherry-Brandy, $1/2$ Schweden-Punsch.
8. Feldartl.-Regt. v. Holtzendorff (1. Rhein.), Saarlouis.
$1/5$ Stoughton, $1/5$ Bols-Cherry-Brandy, $1/5$ Curacao w., $1/5$ Goldwasser, $1/5$ Cognac.
9. Feldartl.-Regt. Gen.-. Feldmarschall Graf Waldersee, Itzehoe.
$1/3$ Curacao trpl., $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Escubac.
10. Feldartl.-Regt. v. Scharnhorst, Hannover.
$1/3$ Orangen-Bitter, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Angeliq. gelb.
11. Feldartl.-Regt. (1. Kurhess.), Kassel.
$1/3$ Maagbittern, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Curacao trpl.
12. Feldartl.-Regt. (1. Sächs.), Dresden.
$1/3$ Curacao w., $1/3$ Marasquin, $1/3$ Bols-Cherry-Brandy.
13. Feldartl.-Regt. König Karl (1. Württemberg.), Ulm.
$1/3$ Pomeranzen-Bitter rot, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Eau de ma tante.
14. Feldartl.-Regt. Großh. (1. Bad.), Karlsruhe.
$1/3$ Cherry-Brandy, $1/3$ Marasquin, $1/3$ Bols-Huile de Vanille.
15. Feldartl.-Regt. (1. Ober-Elsäss.), Saarburg.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Bols-Cherry-Brandy, $1/4$ Cognac-Asbach, $1/4$ Curacao w.
16. Feldartl.-Regt. (1. Ostpr.), Königsberg.
$1/2$ Rum, $1/2$ Bols-Pecco.
17. Feldartl.-Regt. (2. Pomm.), Bromberg.
$1/3$ Curacao w., $1/3$ Marasquin, $1/3$ Bols-Cherry-Brandy.
18. Feldartl.-Regt. General-Feldzeugmeister (2. Brand.), Frankfurt a. M.
$1/3$ Stoughton, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Bols-Curacao trpl.
19. Feldartl.-Regt. (1. Thür.), Erfurt.
$1/3$ Ratafia de Peches, $1/3$ Bols-Cacao, $1/3$ Cognac.
20. Feldartl.-Regt. (1. Pos.), Posen.
$1/3$ Cognac, $1/3$ Marasquin, $1/3$ Bols-Anisette rot, oben Tropfen Stoughton.
21. Feldartl.-Regt. (1. Oberschles.), Neiße.
$1/3$ Stoughton, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Kümmel.
22. Feldartl.-Regt. (2. Westfäl.), Münster.
$1/4$ Orangen-Bitter, $1/4$ Kirschwasser, $1/4$ Bols-Curacao triple, $1/4$ Cherry-Brandy.
23. Feldart.-Regt. (2. Rhein.), Coblenz.
$1/2$ Bols-Pomeranzen-Bitter rot, $1/2$ Cacao.
24. Feldartl.-Regt. (Holst.), Güstrow.
$1/4$ Kirschwasser, $1/4$ Cognac-Asbach, $1/4$ Curacao w., $1/4$ Goldwasser.

25. Feldartl.-Regt. (Großh.-Hess.), Darmstadt.
½ Cognac, ½ Bols-Curacao trpl.

26. Feldartl.-Regt. (2. Hann.), Verden.
⅓ Arrac, ⅓ Bols Curacao trpl., ⅓ Curacao w.

27. Feldartl.-Regt. (1. Nassau.), rOanen, Mainz.
⅓ Staughton, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Orangen-Bitter.

28. Feldartl.-Regt. (2. Sächs.), Pirna.
⅓ Kümmel, ⅓ Rum, ⅓ Stoughton.

29. Feldartl.-Regt. Prinz-Regent Luitpold von Bayern (2. Württemb.), Ludwigsburg.
¼ Stoughton, ¼ Bols-Cognac, ¼ Klosterlikör, ¼ Curacao triple.

30. Feldartl.-Regt. (2. Bad.), Rastatt.
½ Kirschwasser, ½ Bols-Cherry-Brandy.

31. Feldartl.-Regt. (1. Unter-Elsäss.), Hagenau.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Cognac.

32. Feldartl.-Regt. (3. Sächs.), Riesa.
⅓ Curacao w., ⅓ Cognac, ⅓ Bols-Cherry-Brandy.

33. Feldartl.-Regt. (1. Lothr.), Metz.
1 Tropfen Stoughton, $^9/_{10}$ Bols-Curacao w.

34. Feldartl.-Regt. (2. Lothr.), Metz.
¼ Stoughton, ¾ Bols-Curacao w.

35. Feldartl.-Regt. (1. Westpr.), Graudenz.
⅓ Cognac, ⅓ Bols-Curacao w., ⅓ Cherry-Brandy.

36. Feldartl.-Regt. (2. Westpr.), Danzig.
½ Cognac, ½ Bols-Half om Half.

37. Feldartl.-Regt. (2. Lit.), Insterburg.
⅓ Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao w.

38. Feldartl.-Regt. (Vorpommer.), Perleberg.
⅓ Kirschwasser, ⅓ Bols-Klosterlikör, ⅓ Cacao.

40. Feldartl.-Regt. (Altmärk.), Burg.
¼ Stoughton, ¼ Rum, ¼ Cherry-Brandy, ¼ Cur. trpl.

41. Feldartl.-Regt. (2. Niederschles.), Glogau.
⅓ Stoughton, ⅓ Gemberlikör, ⅓ Cognac-Asbach.

42. Feldartl.-Regt. (2. Schles.), Schweidnitz.
⅓ Curacao grün, ⅓ Bols-Cherry-Brandy, ⅓ Advocaat.

43. Feldartl.-Regt. (Clevesches), Wesel.
⅓ Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Angelique grün.

44. Feldartl.-Regt. Trier.
¼ Stoughton, ¼ Bols-Escubac, ¼ Curacao trpl., ¼ Cognac.

45. Feldartl.-Regt. Altona, Bahrenfeld-Rendsburg.
⅓ Kirschwasser, ⅓ Ratafia de Peches, ⅓ Bols-Cur. w.

46. Feldartl.-Regt. (Nieder-Sächs.), Braunschweig.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Klosterlikör, ⅓ Cognac-Asbach.

47. Feldartl.-Regt. (2. Kurhess.), Fulda.
⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Cacao, ⅓ Bols-Curacao w.

48. Feldartl.-Reg. (4. Sächs.), Dresden.
3 Tropfen Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Gemberlikör, 1/3 Bols-Curacao w.
49. Feldartl.-Regt. (3. Württemb.), Ulm.
1/3 Parfait-A mour, 1/3 Bols-Curacao w., 1/3 Gemberlik.
50. Feldartl.-Regt. (3. Bad.), Karlsruhe.
1/3 Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao w.
51. Feldartl.-Regt. (2. Ober-Els.), Straßburg.
1/4 Stoughton, 1/4 Bols-Cherry-Brandy, 1/4 Cognac, 1/4 Curacao trpl.
52. Feldartl.-Regt. (2. Ostpr.), Königsberg.
1/3 Stoughton, 1/3 Arrac, 1/3 Bols-Curacao trpl.
53. Feldartl.-Regt. (Hinterpommer.), Bromberg.
1/4 Cognac, 1/4 Bols-Curacao w., 1/4 Angelique gelb, 1/4 Cherry-Brandy.
54. Feldartl.-Regt. (Neumärk.), Cüstrin.
1/3 Pomeranzen-Bitter rot, 1/3 Bols-Escubac, 1/3 Angelique grün.
55. Feldartl.-Regt. (2. Thür.), Naumburg.
1/3 Stoughton, 1/3 Bols-Cherry-Brandy, 1/3 Escubac.
56. Feldartl.-Regt. (2. Posen.), Lissa.
1/3 Cognac, 1/3 Rum, 1/3 Bols-Genever.
57. Feldartl.-Regt. (2. Oberschles.), Neustadt (Ob.-Schl.).
1/4 Stoughton, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao trpl., 1/4 Cherry-Brandy.
58. Feldartl.-Regt. Minden.
1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Bols-Curacao trpl., 1/3 Pomeranzen-Bitter.
59. Feldartl.-Regt. (Berg.), Cöln a. Rh.
1/3 Stoughton, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Cognac-Asbach.
60. Feldartl.-Regt. (Großh.-Meckl.), Schwerin.
1/4 Stoughton, 1/4 Bols Curacao, trpl., 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Klosterlikör.
61. Feldartl.-Regt. (2. Großh.-Hess.), Darmstadt.
1/3 Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols Cherry-Brandy.
62. Feldartl.-Regt. (Ostfriesisches), Oldenburg.
1/4 Cognac, 1/4 Bols Curacao, w., 1/4 Klosterlikör, 1/4 Cherry-Brandy.
63. Feldartl.-Regt. (2. Nass.), Frankfurt a. M.
1/3 Curacao, trpl., 1/3 Bols Stoughton, 1/3 Cacao.
64. Feldartl.-Regt. (5. Sächs.), Pirna.
1/3 Curacao, w., 1/3 Bols Curacao, grün, 1/3 Cognac.
65. Feldartl.-Regt. (4. Württemb.), Ludwigsburg.
1/4 Cognac, 1/4 Kirschwasser, 1/4 Bols Curacao, w., 1/4 Cherry-Brandy.
66. Feldartl.-Regt. (4. Bad.), Lahr.
1/2 Cognac-Asbach, 1/2 Bols Klosterlikör.

67. Feldartl. - Regt. (2. Unter - Elsäss.), Hagenau.
$1/3$ Stoughton, $1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Klosterlikör.
68. Feldartl. - Regt. (6. Sächs.), Riesa.
$1/3$ Anisette, w., $1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Angelique, gelb.
69. Feldartl. - Regt. (3. Lothr.), St. Avold.
$1/4$ Stoughton, $3/4$ Bols Curacao, w.
70. Feldartl. - Regt. (4. Lothr.), Metz.
$1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Klosterlikör.
71. Feldartl. - Regt. (Groß - Komthur.), Marienwerder.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Bols Curacao, w., $1/4$ Cacao, $1/4$ Cognac-Asbach.
72. Felartl. - Regt. Hochmeister, Danzig.
$1/3$ Stoughton, $1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Curacao trpl.
73. Feldartl. - Regt. (Masurisches), Allenstein.
$1/3$ Cognac, $1/3$ Bols Cherry - Brandy, $1/3$ Advocaat.
74. Feldartl. - Regt. Torgau.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Cognac - Asbach, $1/4$ Angelique, gelb, $1/4$ Goldwasser.
75. Feldartl. - Regt. Mansfelder, Halle a. S.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Cognac - Asbach, $1/4$ Angelique, gelb, $1/4$ Goldwasser.
76. Feldartl. - Regt. (5. Bad.), Freiburg i. B.
$1/4$ Arrac, $1/4$ Rum, $1/4$ Bols Curacao, w., $1/4$ Goldwasser.
77. Feldartl. - Regt. (7. Sächs.), Leipzig.
$1/3$ Orangen - Bitter, $1/3$ Bols Curacao, w., $1/3$ Cognac-Asbach.
78. Feldartl. - Regt., (8. Sächs.), Wurzen.
$1/3$ Bols Parfait - Amour, $1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Cacao.

Fuß-Artillerie.

Garde - Fußartl. - Regt. Spandau.
$1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Klosterlikör, $1/3$ Cherry - Brandy.
1. Fußartl. - Regt. v. Linger (Ostpr.), Königsberg i. Pr.
$1/2$ Kirschwasser, $1/2$ Bols Cherry - Brandy.
2. Fußartl. - Regt. v. Hindersin (Pomm.), Swinemünde - Borkum.
$1/2$ Rum, $1/2$ Bols Curacao, w.
3. Fußartl. - Regt. General - Feldzeugmeister, Mainz.
$1/3$ Maagbitter, $1/3$ Curacao, w., $1/3$ Cognac - Asbach.
4. Fußartl. - Regt. Enke (Magdeb.), Magdeburg.
$1/3$ Orangen - Bitter, $1/3$ Cognac - Asbach, $1/3$ Angelique, grün.
5. Fußartl. - Regt. (Niederschles.), Posen.
$1/3$ Marasquin, $1/3$ Curacao, w., $1/3$ Cognac - Asbach.
6. Fußartl. - Regt. v. Dieskau (Schles.), Neiße.
$1/3$ Genever, $1/3$ Bols Curacao, w., $1/3$ Goldwasser.

7. Fußartl.-Regt. (Westfäl.), Cöln a. Rh.
1/4 Pomeranzb., rot, 1/4 Kümmel, 1/4 Bols Curacao trpl., 1/4 Goldwasser.
8. Fußartl.-Regt. (Rhein.), Metz.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Kümmel.
9. Fußartl.-Regt. (Schles.-Holstein.), Cöln a. Rh.
1/4 Stoughton, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Bols Curacao, trpl., 1/4 Angelique, gelb.
10. Fußartl.-Regt. (Niedersächs.), Straßburg.
1/3 Kirschwasser, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Cherry-Brandy.
11. Fußartl.-Regt. (1. Westpr.), Thorn.
1/3 Marasquin, 1/4 Arrac, 1/4 Kümmel, 1/4 Bols Cherry-Brandy.
12. Fußartl.-Regt. (Sächs.), Metz.
1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Orangen-Bitter.
13. Fußartl.-Regt. (Hohenzollern), Ulm.
1/3 Orangen-Bitter, 1/3 Bols Cherry-Brandy, 1/3 Cacao.
14. Fußartl.-Regt. (Bad.), Straßburg.
1/3 Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w.
15. Fußartl.-Regt. (2. Pommer.), Thorn.
1/4 Cognac, 1/4 Bols Cherry-Brandy, 1/4 Anisette, w., 1/4 Half om Half.

Pioniere.

Garde-Pionier-Bat. Berlin.
1/2 Curacao, trpl., 1/2 Bols Advocaat.
1. Pionier-Bat. Fürst Radziwill (Ostpr.), Königsberg.
1/4 Curacao, trpl., 1/4 Bols Cherry-Brandy, 1/4 Angelique, grün; 1/4 Cognac-Asbach.
3. Pionier-Bat. v. Rauch (Brand.), Spandau.
2/3 Curacao, grün, 1/3 Bols Pomeranz-Bitter, rot.
4. Pionier-Bat. (Magdeb.), Magdeburg.
1/3 Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Cherry-Brandy.
5. Pionier-Bat. (Niederschles.), Glogau.
1/2 Rum, 1/2 Schweden-Punsch, etwas Bols Cherry-Brandy.
6. Pionier-Bat. (Schles.), Neiße.
1/3 Stoughton, 1/3 Bols Curacao, trpl., 1/3 Cherry-Brandy.
7. Pionier-Bat. (Westfäl.), Deutz-Cöln.
1/3 Stoughton, 1/3 Angelique, gelb, 1/3 Bols Curacao, trpl.
8. Pionier-Bat (Rhein.), Coblenz.
Maagbittern, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w., 1/3 Bols Cherry-Brandy.
9. Pionier-Bat. (Schleswig-Holstein.), Harburg.
1/4 Stoughton, 1/4 Rum, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Curacao, w.
10. Pionier-Bat. (Hann.), Linden.
1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Cherry-Brandy.

11. Pionier-Bat. (Kur-Hess.), Münden.
$1/2$ Curacao, trpl., $1/2$ Bols Cherry-Brandy.
12. Pionier-Bat. (I. Sächs.), Dresden.
$1/2$ Curacao, w., $1/2$ Bols Angelique, grün.
13. Pionier-Bat. (Württemb.), Ulm.
$1/3$ Kirschwasser, $1/3$ Bols Curacao, w., $1/3$ Cognac.
14. Pionier-Bat. (Bad.), Kehl.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Cognac-Asbach, $1/4$ Bols Angelique, grün, $1/4$ Parfait-Amour.
15. Pionier-Bat. (1. Els.), Straßburg.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Bols Cherry-Brandy, $1/4$ Curacao, w., $1/4$ Kümmel.
16. Pionier-Bat. (I. Lothr.), Forbach.
$1/3$ Genever, $1/3$ Bols Curacao, w., $1/3$ Advocaat.
17. Pionier-Bat. (1. Westpr.), Thorn.
$1/3$ Cognac, $1/3$ Bols Cherry-Brandy, $1/3$ Advocaat.
18. Pionier-Bat. (Samländ.), Königsberg.
$1/3$ Cognac, $1/3$ Kirschwasser, $1/3$ Bols Escubac.
19. Pionier-Bat. (2. Els.), Straßburg.
$1/3$ Orangen-Bitter, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Vespetro.
20. Pionier-Bat. (2. Lothr.), Metz.
$1/3$ Stoughton, $2/3$ Bols Curacao, w.
21. Pionier-Bat., (1. Nass.), Mainz.
$1/4$ Kirschwasser, $1/4$ Bols Cherry-Brandy, $1/2$ Cognac-Asbach.
22. Pionier-Bat. (2. Sächs.), Riesa.
$1/2$ Curacao, trpl., $1/2$ Bols Angelique, gelb, Tropfen Stoughton.

Eisenbahner.

1. Eisenbahn-Regt. Berlin.
$2/5$ Cognac-Asbach, $2/5$ Marasquin, $1/5$ Bols Persico.
2. Eisenbahn-Regt. Berlin.
$1/4$ Stoughton, $1/4$ Cognac-Asbach, $1/2$ Cherry-Brandy.
3. Eisenbahn-Regt. Berlin.
$1/3$ Angelique, gelb, $1/3$ Bols Cherry-Brandy, $1/3$ Curacao weiß.

Telegraphen-Bat.

1. Telegr-Bat. Berlin.
$2/5$ Cognac-Asbach, $2/5$ Bols Curacao, trpl., $1/5$ Angelique, gelb.
2. Telegr.-Bat. Frankfurt a. O.
$1/3$ Cognac, $1/3$ Bols Angelique, gelb, $1/3$ Goldwasser.
3. Telegr.-Bat. Coblenz.
$1/3$ Maagbitter, $1/3$ Cognac-Asbach, $1/3$ Bols Curacao,

Funken-Abteilung Berlin.
$1/3$ Cherry-Brandy, $1/3$ Bols Advocaat, $1/3$ Angelique, grün.

Luftschiffer-Abteilung Berlin.

Luftschiffer-Abt. Berlin.
1/6 Stoughton, 2/6 Cognac-Asbach, 3/6 Curacao, trpl.

Train-Bat.

Garde-Train-Bat., Berlin.
1/3 Stoughton, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w.
1. Ostpr. Train-Bat. Königsberg.
1/3 Arrac, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Parfait-Amour.
3. Train-Bat. (Brand.), Spandau.
1/3 Cognac, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Parfait-Amour.
4. Train-Bat., (Magdeb.), Magdeburg.
1/3 Maagbitter, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, trpl.
5. Train.-Bat. (N.-Schles.), Posen.
1/3 Arrac, 1/3 Bols Cherry-Brandy, 1/3 Kirschwasser.
6. Train-Bat. (Schles.), Breslau.
1/4 Stoughton, 1/4 Bols Curacao, trpl., 1/4 Marasquin, 1/4 Escubac.
7. Train-Bat. (Westf.), Münster.
1/3 Pomeranzenb., 1/3 Bols Parfait-Amour, 1/3 Cognac.
8. Train-Bat. (Rhein.), Ehrenbreitstein.
1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Bols Curacao, w., 1/4 Angelique, grün, 1/4 Parfait-Amour.
9. Train-Bat. (Schlesw.-Holst.), Rendsburg.
1/2 Curacao, w., 1/2 Bols Cherry-Brandy, wenig Stoughton.
10. Train-Bat. (Hann.), Hannover.
1/3 Pomeranzenb., rot, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Curacao, w.
11. Train-Bat. (Kurhess.), Cassel.
1/3 Stoughton, 1/3 Bols Curacao, trpl., 1/3 Curacao, w.
12. Train-Bat. (1. Sächs.), Dresden.
1/3 Orangen-Bitter, 1/3 Bols Curacao, w., 1/3 Parfait-Amour.
13. Train-Bat. (Württemb.), Ludwigslust.
1/2-Kirschwasser, 1/2 Bols Creme de Vanille rot.
14. Train-Bat. (Bad.), Durlach.
1/3 Kirschwasser, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Cacao.
15. Train-Bat. (Els.), Straßburg.
1/3 Maagbittern, 1/3 Bols Curacao w., 1/3 Cherry-Brandy.
16. Train-Bat. (Lothr.), Forbach.
1/3 Pomeranzen-Bitter grün, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Parfait-Amour.
17. Train-Bat. (Westpr.), Danzig.
1/3 Arrac, 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols-Cherry-Brandy.
18. Train-Bat. (Großh.-Hess.), Darmstadt.
1/2 Blau, 1/2 Bols Cherry-Brandy.
19. Train-Bat. (2. Sächs.), Leipzig.
1/2 Curacao w., 1/2 Bols-Angelique gelb.

Reiche Erbtante. ⅓ Goldwasser, ⅓ Cognac, ⅓ Bols Curacao.

Reiche Tante. 1 Glas Cognac, 2 Glas Goldwasser, 1 Glas Advocaat.

Reicholzheimer, ein badischer Weißwein.

Reine Wilhelmina. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eigelb, 3 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Cherry-Brandy, 3 Spritzer Maraschino, 3 Spritzer Orange-Bitter, 1 Teelöffel Zuckersirup, 1 Barlöffel Zucker, schüttle gut, seihe in ein Cocktailglas und gebe eine Haube Schlagsahne obenauf.

Reise-Dragoner. 2 Tropfen Stoughton, ⅘ Cherry-Brandy-Bols, ⅕ Creme de Persico.

Reiter-Schnaps. ⅓ Curacao gr., ⅓ Mandarin-Focking, ⅓ Cherry-Brandy.

Reiter von Holtzendorf. ¾ Marasquin, ¼ Advocaat.

Reitgenstein. ⅓ Cognac, ⅓ Bols Gember, ⅓ Cherry-Brandy.

Remparation. Ein erwärmtes Punschglas fülle zu ¾ mit recht starkem Arracgrog und gieße Burgunderwein auf.

Reseda-Bowle. Man entferne die Blättchen von den Blütenköpfen und lasse letztere in ¼ Ltr. Arrac 6 Stunden ziehen, seihe durch ein Tuch und gebe recht kalten Weißwein, Soda und Sekt dazu, Zucker nach Belieben.

Reserveoffizier, Union-Drink. ½ Mockauer Getreidekümmel. ½ Creme de Gingembre-Ingber.

Rettig-Bowle. Ein Rettig wird geschält und gerieben, vermittelst eines Tuches ausgepreßt und mit Zucker bestreut einige Zeit stehen gelassen. 3 Fl. Moselwein, 1 Pfd. Zucker, ⅓ Ltr. Arrac werden gut heiß gemacht, zu dem ausgepreßten Rettig gegossen und dann alles zusammen auf Eis gesetzt und sehr kalt serviert.

Rettig-Punsch. Ein halb geriebener Rettig wird mit einem Glase Weißwein, 1 Teelöffel Zucker und 1 Likörglas Rum in einer Kasserolle aufs Feuer gebracht, gut abgeschäumt, durch ein Tuch geseiht und dann in ein halb mit Eis gefülltes Punschglas gegossen.

Reviver. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 Likörglas Himbeersaft, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Milch.

Rex-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Benedictine, 2 Spritzer Absinth, 1 Spritzer Peychaud-Bitter. ⅖ Cocktailglas franz. Vermouth, ⅖ Cocktailglas dry Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Rhabarber-Kaltschale. Der klein geschnittene Rhabarber wird in Wasser und Weißwein gargekocht und passiert, den gewonnenen Mus versetzt man mit Zuckerwasser und Weißwein, bringt nochmals zum Kochen und bindet mit

Eigelb, statt Weißwein kann man auch Apfelwein verwenden.

Rhabarber-Sorbetto. 6 starke Rhabarberstengel werden abgezogen und in Würfel geschnitten, in eine Bowle gegeben, 1 Ltr. Wasser, 125—150 g Zucker, sowie die Schale einer halben abgeriebenen Citrone dazu getan; die Mischung muß 1 Stunde zugedeckt stehen bleiben, wird dann mit 2 Fl. Apfelwein zum Kochen gebracht, durch Filtrierpapier geseiht und Eis hinein gegeben. — Als Erfrischung in heißen Tagen außerordentlich angenehm.

Rheinkadett. 1/2 Stoughton, 1/2 Bols Genever.

Rheinweinbowle. 2 Fl. schwerer Rheinwein, 2 Fl. leichter Rheinwein, 1 auf Zucker abgeriebene Citrone in Scheiben geschnitten, werden in eine Bowle gegeben und diese mit Sekt aufgefüllt. Kein Eis in die Bowle geben, aber sehr kalt servieren.

Rheinwein-Cobbler. In einem Cobblerglas wird 1 Löffel Zucker mit Selterwasser aufgelöst, das Glas halb mit feinem Eis gefüllt und dann Rheinwein aufgegossen. Dieser Cobbler soll hauptsächlich mit Weintrauben garniert werden.

Rheinwein-Punsch I. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 5 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Rheinwein und garniere mit Weintrauben und Citronenschnitten.

Rheinwein-Punsch II. 2 Ltr. guten, alten Rheinwein mische man mit 2 Ltr. kochendem Wasser, 3/4 Ltr. altem Arrac, 2 3/4 Pfd. Zucker und dem Saft von 2 Citronen.

Rheinwein-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Rheinwein statt Cognac.

Rheinwein-Sangeree. Wie Claret-Sangeree, gebrauche Rheinwein statt Rotwein.

Rhenus. 1/2 Parfait-amour, 1/2 Bols Marasquin.

Riche. Gebrauche Pousse-Café, Glas. 1/3 Maraschino, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Cognac-Asbach.

Riedweiler, ein elsässischer Weißwein.

Rioja, ein roter Wein aus der Landschaft Riojo in Kastilien.

Riposto, ein sizilianischer Wein.

Risbacher, ein Moselwein.

Rittmeisterlikör, 33%. Zubereitung: 1 g Angelikawurzelöl, 1 g Nelkenöl, 1 g Apfelsinenöl, 1 g Kardamomöl, 1,5 g Citronenöl, 1,5 g Fenchelöl, 3,5 g Kalmusöl, 4 g Anethol, 4 g Mazisöl, 15 g Karvol, 35 Ltr. Sprit, 96 %, 10 Ltr. Zuckersirup, Rest bis 100 Ltr. Wasser, Farbe: rot.

Rivesaltes, ein franz. Muskatwein im Roussillon — Dép. Pyr.-Orient.

Rixdorf I. $^1/_5$ Stoughton, $^2/_5$ Cognac, $^2/_5$ Bols Peppermint.

Rixdorf II. $^1/_5$ Stoughton, $^2/_5$ Cognac, $^2/_5$ Bols Escubac.

Rob-Roy-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Gum, 1 Spritzer Orangenbitter, 1 Spritzer Angostura-Bitter, ¼ Cocktailglas franz. Vermouth, ½ Cocktailglas Scotch-Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen.

Rochester-Punch I. In eine Punschbowle gebe: 2 Flaschen moussierenden Catawba, 2 Fl. moussierenden Isabella, 1 Fl. Sauterne, 2 Cocktailgläser Maraschino, 2 Cocktailgläser Maraschino, 2 Cocktailgläser Curacao, ¼ Ltr. Erdbeeren oder einige Tropfen Pfirsics- oder Vanille-Extrakt, rühren und kalt servieren.

Rochester-Punch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge dazu: ½ Likörglas Grenadine, 4 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Sloe-Gin und garniere geschmackvoll mit diversen Saisonfrüchten.

Rock and Rye. Gegen Erkältung und Heiserkeit. In eine weithalsige Literflasche gebe man ca. 100 g Kandiszucker, einige Datteln, Feigen, die Schale einer Citrone und einer Orange, sowie 1 Citrone und 1 Orange in Viertel geschnitten. Fülle mit Rye-Whisky auf, lasse stehen, serviere mit American-Whisky ohne Wasser etc. Schüttle vor dem Gebrauch um.

Rocky-Mountain-Punch I. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 frisches Ei, 4 Spritzer Citronensaft, 1½ Cocktailglas Apfelwein, schüttle gut, seihe in ein Coolerglas und streue Muskatnuß obenaof.

Rocky-Mountain-Punch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Spritzer Rum, 1 Spritzer Maraschino, 1 Stck. Candiszucker, fülle auf mit Champagner, bilde mehrere Pyramiden obenauf aus geschlagenem Eiweißschnee.

Roederer, Louis, berühmte Champagner-Firma in Reims.

Roland von Berlin. ⅔ Curacao-Mampe-Trocken, ⅓ Dr. Mampes Bittere Tropfen.

Romain-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Himbeersirup, 4 Spritzer Citronensaft, ½ Likörglas Curacao, ½ Likörglas Cognac-Asbach, ½ Likörglas Jamaica-Rum, garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Romanée-Conti, ein Burgunderwein aus der Gegend von Vosne.

Roman-Highball. In ein Highballglas gebe man: 1 Stck. Eis, ½ Scheibe Citrone, 1 Spritzer Absinth, 2 Spritzer

Curacao und fülle auf mit Ginger-Ale.

Römische Bowle. ½ Ltr. Citronen-Gefrorenes, 1 Fl. Weißwein, ⅛ Ltr. Kirschlikör, ⅛ Ltr. Jamaica-Rum, ½ Fl. Sekt, ¼ Ltr. guten Tee, etwas Aprikosengelee, durch ein Sieb gestrichen, tüchtig in einer Gefrierbüchse verarbeitet, kalt stellen. Vor dem Servieren macht man ¼ Pfd. Puderzucker mit dem Eiweiß von 4 Eiern zu Schnee, alles gut zusammen rühren und servieren.

Römischer Punsch I. Einen halben Liter Orangen- und ½ Ltr. Ananas-Gefrorenes mischt man mit ½ Fl. Champagner, etwas Arrac, Rum, Madeira, Maraschino, auch Windmasse.

Römischer Punsch II. 1 Fl. Moselwein, 1 Fl. Sext, ½ Ltr. Arrac, den Saft von 4 Citronen, Zucker nach Geschmack, lasse man gefrieren und gebe darauf den Eiweißschnee von 6 Eiern.

Römischer Punsch III. Auf 750 g Zucker reibt man die Schale von 2 Apfelsinen und 1 Citrone ab, zerschlägt den Zucker in Stücke, legt ihn in eine Terrine und gießt ½ Ltr. Wasser darauf. Sobald er gehörig aufgelöst ist, gießt man den Saft von 4 Apfelsinen und 2 Citronen hinein, gießt ½ Fl. Rheinwein, ¼ Ltr. Maraschino und ½ Fl. Champagner zu, füllt die Mischung in eine Gefrierbüchse, läßt sie unter fleißigem Umdrehen frieren und rührt zuletzt den festen und mit Zucker versüßten Schnee von 5 Eiweiß darunter, den man noch eine Weile mitfrieren läßt, bis alles weiß und schaumig wie dicker Rahm ist; man serviert in Bechern oder Champagnergläsern.

Römischer Punsch IV. Man reibt die Schale von 6 Citronen auf Zucker ab, gießt den Saft der Citronen und den von 2 Apfelsinen darüber und gießt ¼ Ltr. Wasser und ½ Ltr. süßen Zuckersirup aus 375 g Zucker darüber, worauf man alles verrührt und in der Gefrierbüchse frieren läßt. Dann vermischt man den festen Schnee von 3—4 Eiweiß mit 250 g gestoßenem Zucker, gibt dies mit ⅜ Ltr. Cognac, 1 Fl. Champagner und 1 Obertasse grünen Tees zu dem Eis, rührt alles tüchtig untereinander, läßt den Punsch noch kurze Zeit in der Gefrierbüchse und füllt ihn in die Gläser.

Röntgen-Strahlen. ¼ Orange-Bitter, ¼ Bols Cherry-Brandy, ¼ Curacao weiß, ¼ Creme d'Angelique.

Roof-garden-Punch. Fülle Punschglas ganz mit Eis, sodaß dasselbe über das Glas heraus steht und mache oben in das Eis eine kleine Vertiefung. — In den Mixbecher, der halb mit Eis gefüllt wird, gebe: 1 Teelöffel Zucker, ½ Likörglas Curacao, ½ Likörglas Maraschino, 1 Cocktailglas Claret, schüttle und seihe es in das Punschglas. Die Vertiefung in dem Eis fülle mit Vanilleeis und garniere mit Erdbeeren und Kirschen.

Roosevelt-Cocktail, von E. Beltz. Den äußeren Rand eines Cocktailglases reibe mit dem Innern einer Citronenscheibe ab und stoße es kurz, gleichmäßig in eine Staubzucker enthaltende Schale. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Orange-Bitter, ²/₃ Cocktailglas Cointreau triple sec, ¹/₃ Cocktailglas Kümmel, in obiges Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Roquevaire, ein süßer franz. Rhônewein.

Rose-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Teelöffel Himbeersaft, 3 Spritzer Kirschwasser, ¹/₃ Cocktailglas franz. Vermouth, ²/₃ Cocktail Old-Tom-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Rosenbrandy, englische Art. Frisch gepflückte Centifolien werden sauber von den Kelchen befreit, die Blütenblätter gut verlesen und eine reine Glasflasche wird ganz damit gefüllt. Sodann gieße man den feinsten franz. Cognac darauf und korkt die gut gefüllte Flasche zu. Muß dann noch 14 Tage bis 3 Wochen an die Sonne gestellt werden ziehen lassen, bis das Rosenaroma geteilt.

Rosenlikör, 33 %, Zubereitung: 0,5 g Vanillin, 5 g Rosenöl echt, 35 Ltr. Sprit, 96 %, 30 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: lichtrosa.

Rosoglio. Ital. Rosogli, bezeichnet sowohl die ganze Klasse der feineren Liköre, als auch eine gewisse Art italienischer, stets in schilfumflochtenen Flaschen zur Versendung kommender Liköre.

Rossignol, ein franz. Weißwein.

Rostopschin-Likör, 38 %, österreichisch. Zubereitung: 3 g Korianderöl, 5 g Citronenöl, 6 g Nelkenöl, 6 g Ceylonzimtöl, 10 g Bitterpomeranzenöl, 25 g Sternanisöl, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 24 Ltr. Zuckersirup, Rest Wasser bis zu 100 Ltr., farblos.

Roter-Champagner-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: Saft einer halben Citrone, einer halben Orange, 1 Likörglas Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Rotwein, auffüllen mit Champagner und geschmackvoll mit Saisonfrüchten garnieren.

Roter Grog. Auf 2 Fl. Rotwein nimmt man ¹/₂ Fl. Rum und 1¹/₂ Ltr. Wasser; ferner so viel Zucker, als zur Versüßung nötig ist, was besonders davon abhängt, ob nämlich der Wein mehr oder weniger herbe ist. Wein, Wasser und Zucker werden in einem ganz reinen irdenen Topfe auf gelindes Feuer gesetzt und bis zum höchsten Grade — jedoch ohne zu kochen, was sorgfältig vermieden werden muß — erhitzt. Die Mischung muß so lange auf dem Feuer bleiben, bis sich weißer Schaum ansetzt. Alsdann wird der Topf abgenommen, der Rum zugesetzt und nach diesem das Getränk abermals bis zum Weißschäumen erhitzt, auch der allenfalls noch fehlende Zucker beigegeben.

Roter Königs-Punsch. Wie Königs-Punsch, statt des Weißweins gebrauche Rotwein.

Roter Punsch I. 1 Pfd. Zucker wird mit 1/4 Ltr. Wasser aufs Feuer gesetzt; wenn der Zucker vergangen, gebe man 2 Fl. Rotwein dazu und erhitze bis zum Kochen. Nach dem Erkalten gebe man 1/2 Ltr. Arrac daran.

Roter Punsch II. 2 Fl. Rotwein, 1/2 Ltr. Arrac, der Saft von 2 Citronen, die Schalen auf 1 Pfd. Zucker abgerieben, diesen und 1 Ltr. Wasser dazu geben. Alles auf dem Feuer erhitzen lassen.

Roter Sillabub. 2 Citronen werden auf 1 1/2 Pfd. Zucker abgerieben, der Saft derselben mit dem Zucker, 1 Ltr. süßen Milchrahm und 1 Fl. Rotwein in eine Bowle gegeben, gut umrühren und auf Eis geben.

Rote Salbe. 1/3 Kirschwasser, 1/3 Bols Cherry-Brandy, 1/3 Creme de cacao.

Rothkehlchen, Union-Drink. 1/3 Pomeranzen-Bitter grün, 1/3 Creme de rose, 1/3 Persico.

Roth-Rider. In ein Fizzglas gebe: 1 Stck. Eis, 1 Stck. Citronenschale, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, fülle auf mit Ginger-Ale.

Rotwein-Bowle. 3 Citronen, 4 Orangen werden in Scheiben geschnitten, entkernt und mit genügend Zucker in eine Bowle gegeben. Dazu einige Scheiben Ananas, 1 Likörglas Curacao, 2 Likörgläser Maraschino und 1 Likörglas Cognac. Nachdem man diesen Bowlenansatz 1/2 Stunde hat ziehen lassen, fülle mat mit 4 Fl. kaltem Rotwein und 2 Fl. kaltem Sekt auf.

Rotwein-Bowle mit Boretsch. Etwas Boretsch — Gurkenkraut — gib mit 1/2 Pfd. Zuckerlösung und 3 Fl. Rotwein in eine Bowle, in welcher man das Kraut ungefähr 10 Minuten ziehen läßt. Nachdem man die Blätter entfernt hat, gebe man noch 1 Fl. moussierenden Burgunder zu.

Rotwein-Eierpunsch. Bringe 1 Ltr. Rotwein, 1 Ltr. Wasser und 300 g Zucker bis ans Kochen, quirle dann langsam 8 Eidotter daran und gebe, wenn recht schaumig, ein großes Weinglas Arrac dazu.

Rotwein-Kühltrank. Reibe 2 Citronen auf 300 g Zucker ab, gebe den Saft von 8 Citronen hinzu, 2 1/2 Ltr. Wasser und 1 Ltr. guten Rotwein.

Rotwein-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 1/4 Pfd. Zucker, den Saft einer Citrone, 2 Fl. Rotwein und 2 Fl. Champagner.

Rousset, Château-R., ein roter Bordeauxwein.

Roxheimer, ein Nahewein.

Royal-Aquarium-Coffee-Punsch. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Likörglas Creme d'Yvette, 1 Cocktailglas schwarzer Kaffee werden im Mixbecher gut geschüttelt und dann in ein Punschglas geseiht. Ein wenig Schlagrahm obenauf, der mit Creme d'Yvette bespritzt wird.

Royal-Aquarium-Punsch. In eine große Punschbowle gebe die Dotter von 6 Eiern und 1/2 Pfd. Staubzucker. Mische dies gut zusammen, schlage die Eiweiß extra und gebe dann in die Bowle. Füge hinzu: 1 Weinglas Curacao, 1 Fl. Cognac-Asbach, 1 Fl. Rum, 2 Ltr. Milch und 3 Fl. Sodawasser, mische gut und serviere sehr kalt.

Royal-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Aromatique-Bitter, 1 Spritzer Benedictiner, 1/2 Cocktailglas Dubonnet, 1/2 Cocktailglas London dry Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive ins Glas.

Royal-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1/2 Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Ei, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin wird im Mixbecher gut geschüttelt, 1 Fizzglas fülle halb mit Selterswasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Royal-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Spritzer St. Croix-Rum, 1 Tropfen Vanille-Extrakt, 1 Likörglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas und streue Muskatnuß obenauf.

Royal-Flush. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1/2 Likörglas St. Cruz-Rum, schüttle gut, seihe in ein Fizzglas und fülle auf mit Milch.

Royal-Sour. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 5 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Likörglas Sahne, rühren und in ein Sourglas seihen.

Rozsamaler, ein roter siebenbürgischer Wein.

Ruby-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 1 Eiweiß, 2 Spritzer Himbeersirup, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Stoe-Gin, schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Ruby-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 1 Ltr. Arrac, 1 Ltr. Portwein, 1 1/2 Ltr. grünen Tee, 1 Pfd. Hutzucker, den Saft von 6 Citronen, einige geschnittene Früchte, rühren, kalt servieren.

Rüdesheimer, bekannter Rheingauer-Wein.

Ruhrperle, Ersatz für Cognac, Produkt der Firma Albert & Gustav Lohmann in Witten. General-Vertreter H. Windfelder, Cöln.

Rully, ein weißer Burgunderwein.

Rum and Honey. Wie Brandy and Honey, gebrauche Rum statt Cognac.

Rum and Molasses. In einen Whisky-Tumbler gebe man so viel Rum, daß der Boden des Glases bedeckt ist. Darauf gebe 1 Teelöffel Molasses hinein und serviere mit 1 Fl. Rum, damit der Gast sich selbst einschänken kann. Gebe einen kleinen Barlöffel dazu.

Rum-Crusta. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Ananas-Sirup, 1 Likörglas Citronen-Sirup, 2 Spritzer Angostura, 1 Cocktailglas Jamaica-Rum, rühren, in das vorgerichtete Crustaglas seihen.

Rum-Daisy. Wie Brandy-Daisy, gebrauche Rum statt Cognac.

Rum-Fix. In ein Fixglas gebe man ½ Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und löse mit etwas Krondorfer Sauerbrunn auf. ½ Likörglas Ananassirup, 3 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Jamaica-Rum werden in das Glas gegeben, dasselbe mit Eis aufgefüllt, die Mischung gut umgerührt und alsdann mit diversen Früchten garniert.

Rum-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Grenadine, 1 Cocktailglas Rum, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Rumfustian. 1½ Ltr. Ale und ½ Ltr. Genever schlage man mit 12 Eidottern, koche 1 Fl. Sherry mit dem Saft einer Citrone, etwas Zimmt und ½ Pfund Zucker auf und gebe das letztere undter beständigem Quirlen zu dem Ale und den Eiern; sehr heiß servieren.

Rum-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche Rum statt Cognac.

Rum-Punsch I. 1 Ltr. Cognac-Asbach, 1 Ltr. Rum, ½ Ltr. starken, grünen Tee, ¼ Ltr. Arrac, der durchgeseihte Saft von 12 Citronen, die Schalen von 4 Citronen, ½ geriebene Muskatnuß, 1 Stck. Zimmtschale gestoßen, 12 Nelken gestoßen, 30 Kümmelkörner gestoßen, 2 Pfd. geschnittene Ananas, 8½ Pfd. Hutzucker und 2 Ltr. kochendes Wasser, gebe in eine Punschbowle und lasse gut zugedeckt 2 Tage stehen. Darauf koche 2 Ltr. Milch und gebe dieselbe in eine Punschbowle, mische gut durcheinander, nach einer Stunde seihe die Mischung durch ein Tuch, fülle in Flaschen, verkorke gut und stelle bis zum Gebrauch auf Eis.

Rum-Punsch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Jamaica-Rum, 2 Likörgläser Santa-Cruz-Rum und garniere geschmackvoll mit diversen Saisonfrüchten.

Rum-Punsch III. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 10 Citronen, 3 Pfd. Staubzucker, 3 Ltr. Tockayer, 1 Ltr. Cognac, 1 Ltr. Jamaica-Rum, 1/4 Ltr. Maraschino, 1/4 Ltr. Abricotine, 6 Orangen und 3 Citronen in Scheiben geschnitten, 6 Fl. Apollinaris, diverse geschnittene Früchte, rühren und kalt servieren.

Rum-Punsch IV. Wie Brandy-Punsch, gebrauche Rum statt Cognac.

Rum-Punsch V. Den Saft von 6 Citronen, 6 Fl. Haut Sauterne, 2 Fl. Rotwein, 1 Fl. Jamaica-Rum, gieße man in eine Punschbowle, 1½ Pfd. Zucker wird geläutert. Sobald der Zucker kocht, gibt man von der Weinmasse einige Löffel hinzu, läßt es noch einmal aufwallen und gießt dann das Ganze in die Weinmasse, stelle kalt, serviere in mit Eis gefüllten Gläsern.

Rum-Rickey. Wie American-Rickey, gebrauche Santa-Cruz-Rum oder Jamaica-Rum statt Rye-Whisky.

Rum-Sangeree. Wie Brandy-Sangeree, gebrauche Rum statt Cognac.

Rum-Scaffa. Gebrauche Pousse-Café-Glas. ½ Benedictine, ½ Rum, einige Tropfen Angostura obenauf.

Rum-Shrub. 1 Ltr. Jamaica-Rum, Saft von 3 Citronen, 1/4 Ltr. Orangensaft, ½ Pfd. flüssiger Zucker werden gut gemischt und verdeckt eine Nacht in einem Gefäß stehen gelassen. Darauf füge man 1/3 Ltr. erkaltete abgekochte Milch hinzu, seihe durch ein Tuch und fülle in Flaschen, die man dann gut verkorkt.

Rum-Sling. Wie Brandy-Sling; gebrauche Rum statt Cognac.

Rum-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Rum, statt Cognac.

Rum-Spider. In ein Limonadenglas gebe 2 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura-Bitter, 1 Likörglas Rum, 1 Scheibe Citrone, fülle auf mit Ginger-Ale.

Rum-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Rum statt Arrac.

Ruppertsberger. Ein bekannter Pfälzer Wein.

Russian-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Gum, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Curacao, ½ Cocktailglas Cognac-Asbach, ½ Cocktailglas russ. Allash, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Russian-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Rebinowka, 1 Cocktailglas Allasch, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Russian-Punch I. 1 Pfd. Zucker löse man in $^{3}/_{4}$ Ltr. leicht abgebrühten Tee auf, füge den Saft von 2 Citronen und 1 Glas Kümmel hinzu.

Russian-Punch II. Fülle ein Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Fruchtsirup, 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Cognac-Asbach, 1 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Rum, fülle auf mit Sekt, garniere mit Orangen- und Citronenscheiben.

Russische Bowle. 1 Ltr. Citronen-Eis, $^{1}/_{2}$ Ltr. Arrac und 2 Fl. Sekt wird in eine Bowle gegeben und gut verrührt.

Russische Mischung. — Union-Drink. — $^{2}/_{3}$ Eiskümmel, $^{1}/_{3}$ Orange.

Russischer Eispunsch. Etwas Vanille wird an 1$^{1}/_{2}$ Pfd. Zucker abgerieben, der Saft von 3 Citronen und 3 Orangen mit 1 Ltr. Wasser, 3 Fl. Rheinwein und $^{3}/_{4}$ Ltr. Arrac in eine Punschbowle gegeben und sehr kalt serviert.

Russischer Bischof. 1 bittere Orange in Scheiben geschnitten mit 1 Fl. Ruster Ausbruch übergossen, durchgeseiht, nach Geschmack gesüßt und kalt serviert.

Russischer Punsch. 1 Pfd. Zucker werden in einer Punschbowle in 2 Ltr. nicht zu starken Tee aufgelöst. Darauf der Saft von 6 Citronen und $^{1}/_{4}$ Ltr. russischer Kümmel dazu gegeben und sehr kalt serviert.

Rußter. Ein weißer Ungarwein; berühmt ist der feurige Rußter-Ausbruch, rot und weiß.

Rusty-Ike. In ein Fizzglas gebe den Saft einer Citrone, 1 Stck. Eis, 1 Cocktailglas New-England-Rum, fülle auf mit Ginger-Ale.

Rye-Highball. Wie Brandy-Highball, gebrauche Rye-Whisky statt Cognac.

Rye-Whisky-Sangeree. Wie Brandy-Sangeree, gebrauche Rye-Whisky statt Brandy.

Rye-Whisky-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Rye-Whisky statt Arrac.

Ryfwein. Bezeichnung der tiefgoldigen, aromatischen Weine des Waadtlandes.

BAADER-BREZELN

ihres feinen pikanten und salzigen
Geschmackes wegen besonders beliebt
zu BARGETRÄNKEN aller Art.

KOSTPROBEN AUF ANFRAGE GRATIS

HOF-BREZEL-FABRIK
JULIUS BAADER
FREIBURG i. Brg.

Barbüffets

Weinkühlschränke, Eisschränke, D. R. P. Kühlanlagen,
Speiseeismaschinen, Eiskonservatoren, Telefonzellen,
fabrizieren in unübertroffener Qualität

G. H. Walb & Co., Mainz

Telefon No. 875.

Größte Spezialfabrik für Inneneinrichtung
feiner Restaurants- und Barräume, Cafés etc.

Verlangen Sie:
Kostenlosen Besuch unserer Architekten,
Unverbindliche Ausarbeitung v. Projekten
ff. Referenzen.

S

Saarweine. Sehr gute Tischweine aus den Bezirken Saaralbe, Saargemünd und Saarbrücken, sowie der Gegend von Trier.

Sabayone I. Ital. Zucker und Eigelb verrühre man mit einem Weinglas Marsala oder Sherry, bringe aufs Feuer und schlage zu Schaum. Serviere in Glasschale oder Cobblerglas.

Sabayone II. Zucker und Eigelb verrühre man mit 1 Glas Weißwein, 2 Likörgläser Creme d'Yvette, bringe aufs Feuer, schlage zu Schaum und serviere in großer Glasschale oder Cobblerglas.

Sachsenschnaps. ⅓ Curacao grün, ⅓ Curacao weiß, ⅓ Bols Rh. - Maagbitter.

Sachsentrunk. 1 Fl. Nickauer oder Döllnitzer Gose wird mit 1 Likörglas Getreidekümmel gemischt.

Sagunto. Ein spanischer Rotwein aus Valencia.

Sahne-Punsch. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac, 3 Spritzer Santa-Cruz-Rum, 1 Cocktailglas Sahne, schüttle tüchtig, seihe in ein Punschglas und bestreue mit Muskatnuß.

Sake, Reiswein — chinesisch. — Ein aus Reis gewonnenes Getränk der Chinesen. Der Reiswein ist viel älter als der Traubenwein, denn man kannte ihn schon 2000 Jahre v. Chr. Trotzdem derselbe außerordentlich schädlich ist, erhielt er sich bis auf den heutigen Tag. Er macht zuerst dick und fett, führt dann aber vollständige Appetitlosigkeit und zuletzt Auszehrung und den Tod herbei.

Salvagnin. Ein Waadtländer Rotwein.

Samos. Wein von der gleichnamigen Insel.

Sampson's knock out. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Likörglas Madeira, 1 Likörglas Rye-Whisky, seihe in ein Punschglas, fülle auf mit Champagner, garniere geschmackvoll mit Früchten.

Samson, 4 Löffel Puderzucker, 1 Fl. Rotwein, 1 Fl. Champagner, 1 Glas Sherry, 2 Fl. Krondorfer Sauerbrunn; gib in eine Bowle und serviere sehr kalt.

Sam-Ward. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 3 Spritzer Angostura, ¾ Chartreuse grün, rühren, in ein Cocktailglas seihen

Sam-Ward-Kümmel, kanadisch. Ein Bordeauxglas fülle zu ¾ mit feinem Eis, zu ¼ mit fein geschnittenen Citronenschalen. Darauf gieße 1 Likörglas Kümmel.

Sancerre, ein Wein des franz. Dép. Cher.

Sang an Aigir. $^3/_6$ Curacao weiß extra sec, $^1/_6$ Bols Stoughton, $^2/_6$ Cognac-Asbach.

Sanguine-Orange-Cusenier. Spezialität der Fa. E. Cusenier Fils ainé & Cie. Nicht die Fruchtschale allein, sondern die Blutorange selbst, diese vortrefflichste aller Orangen verleiht diesem Likör sein Aroma.

Sans-Souci-Punsch. Ein Punschglas fülle halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, fülle auf je zur Hälfte mit Selter und Moselwein, rühre, gebe ein wenig Portwein obenauf und garniere geschmackvoll mit Weintrauben und Kirschen.

Santa-Cruz-Crusta. Wie Rum-Crusta, gebrauche Santa-Cruz-Rum statt Jamaica-Rum.

Santa-Cruz-Fix. In ein Fixglas gebe man ½ Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und löse mit etwas Sodawasser auf. ½ Likörglas Ananas-Sirup, 2 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Maraschino, 1 Cocktailglas Santä-Cruz-Rum werden in das Glas gegeben, dasselbe mit Eis gefüllt, die Mischung gut umgerührt und dann mit Früchten garniert.

Santa-Cruz-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Noyaux, 2 Spritzer Curacao, fülle auf mit Santa-Cruz-Rum und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Santa-Cruz-Rum-Daisy. Fülle Mixbecher halb mit Eis; 4 Spritzer Zuckersirup, 3 Spritzer Maraschino, der Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Santa-Cruz-Rum werden im Mixbecher gut geschüttelt, in ein Daisyglas geseiht und mit Sodawasser aufgefüllt.

Santiago Shake up. In ein Fizzglas gebe: ½ Likörglas Benedictine, ½ Likörglas Rum, 1 Likörglas Curacao, fülle auf mit Eis und gieße von einem Glas ins andere.

Santinas-Pousse-Café. ⅓ Maraschino, ⅓ Bols Curacao rot, ⅓ Cognac.

Santorin, griechischer Süßwein.

Sapaseau. Man reibt 3 Citronen auf 250 g Zucker ab, stößt diesen etwas, gibt ihn in ein Kesselchen, preßt den Saft von den Citronen dazu, schlägt 6 ganze Eier hinein, quirlt es und gießt 1 Ltr. Rheinwein darunter, schlägt es auf dem Feuer, bis es steigt, hebt es ab, schlägt es noch ein wenig und serviert es warm in Gläsern oder auch in Tassen.

Sapho. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 2 Spritzer Zuckersirup, 1 Eiweiß, 1 Coctailglas Sherry, 1 Messerspitze Paprika, schüttle tüchtig und seihe in ein Highballglas.

Saratoga-Brace-up. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Spritzer Angostura, 4 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Absinth, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, schüttle gut, seihe in ein Fizzglas und fülle auf mit Selter.

Saratoga-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt. Dazu gebe: 2 Spritzer Curacao, 1 Likörglas Grenadine, 1/2 Likörglas Cognac-Asbach, 1/2 Likörglas Vanille, fülle auf mit Saratoga-Rye-Whisky, rühren, garnieren.

Saratoga-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 1/3 Cocktailglas Cognac, 1/3 Cocktailglas ital. Vermouth, 1/3 Cocktailglas Rye-Whisky, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Saratoga-Cooler. Coolerglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Teelöffel Zucker, 1 Spritzer Angostura, 4 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit kaltem Ginger-Ale. Vorsichtig rühren.

Saratoga-Cup. In eine Glasbowle gebe: 4 Ltr. Rotwein, 1 Ltr. Cognac, 1/2 Ltr. Curacao, 1/2 Ltr. Sherry, 1/4 Ltr. Himbeersirup, 4 in Scheiben geschnittene Orangen, 3 in Scheiben geschnittene Citronen, 1 in Scheiben geschnittene Ananas, 3 Ltr. Krondorfer Sauerbrunn, 1 Ltr. Ginger-Ale; Zucker nach Geschmack, rühren, kalt servieren.

Saratoga-Pousse-Café. Gebrauche Pousse-Café-Glas. 1/3 Benedictine, 1/3 Curacao rot, 1/3 Prünelle, 3 Tropfen Angostura.

Saratoga-Reviver Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Lime oder Citrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, 1 Spritzer Angostura-Bitter, 2 Spritzer Absinth, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, schüttle tüchtig, seihe in ein Fizzglas; fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Saratoga-Sour. In ein Sourglas gebe man: 1 Stck. Würfelzucker, ein wenig Selter zum Auflösen desselben, 3 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Stck. Eis, auffüllen mit Krondorfer Selter, Früchte und einen Barlöffel ins Glas geben.

Sartène, ein weißer Likörwein von der Insel Korsika.

Saumur-Cup. In einen Glaskrug gibt man: einige Gramm Kandiszucker, einen Zweig Boretsch, eine Orange in Scheiben geschnitten, 2 Scheiben Citrone, 1/2 Glas Sherry, 1 Fl. Champagner und 2 Fl. Sodawasser, sehr kalt servieren.

Sauser oder Suser, Schweizerischer Federweißer.

Sauternes. Medoc-Weißweine.

Sauterne-Cobbler. In einem Cobblerglas wird 1 Löffel Zucker mit Selterwasser aufgelöst, das Glas halb mit Eis gefüllt und Sauterne — franz. Weißwein — aufgegossen. Darauf mit Früchten, hauptsächlich Weintrauben, garniert.

Sauterne-Punsch I. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Sauterne und garniere geschmackvoll.

Sauterne-Punsch II. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 5 Citronen und 5 Orangen, 2 Pfd. Zucker, ¼ Ltr. Abricotine, 1 Ltr. Cognac-Asbach, 4 Ltr. Sauterne, 3 Fl. Apollinaris, diverse geschnittene Früchte. Rühren und kalt servieren.

Savigny, ein franz. Rotwein.

Saxonia. — Union-Drink. — ½ Ei ja!, feinster sächsischer Likör, ½ Leipziger Gosenkümmel.

Saxonia-Bonna-Corps. Ein paar Tropfen Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Curacao weiß sec., ⅓ Bols Creme d'Angelique grün.

Sazaree-Cocktail. Ein Whiskytumbler wird vermittelst Eis und Wasser gekühlt. Darauf beides aus demselben entfernt und 3 Spritzer Absinth hineingegeben. Man drehe das Glas so, daß die ganze innere Fläche des Glases von dem Absinth befeuchtet wird. Hierauf gebe man dazu: 1 Spritzer Zuckersirup, 1 Spritzer Peychaud-Bitter, ⅓ Cocktailglas franz. Vermouth, ⅔ Cocktailglas Rye-Whisky, 1 kleines Stück Eis, rühren und das Eis entfernen.

Sceleton-Cocktail. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 5 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas Noyaux, ½ Cocktailglas Cognac, rühren, in Cocktailglas seihen, gib eine Kirsche hinein, Citronenspirale.

Schabaer ,beßarabischer Wein.

Scharlachberger, ein beliebter rheinhessischer Weißwein.

Scharzberger, ein feiner Saarwein, der oberhalb des Scharzhofberges wächst.

Scharzhofberger, der feinste Saarwein.

Schaum-Tee. ½ Weinglas Weißwein, ½ Tasse Weißbier, 1 Teelöffel Tee, 1 Teelöffel Staubzucker, etwas abgeriebene Citronenschale, kochen lassen mit 2 Eidotter; rühren, den Saft einer viertel Citrone, 1 Likörglas Maraschino hinzufügen. Auf dem Feuer zu Schaum schlagen.

Schaum-Warmbier. 1 Glas Bier quirle man in einem größeren Gefäß mit 2 Eiern und 2 Eßlöffel Staubzucker sowie etwas Citronenschale schaumig. Darauf stelle man das Gefäß in eine Kasserolle mit kochendem Wasser übers Feuer und quirle bis die Mischung hochgeht.

Schiersteiner, weißer Rheinwein.

Schlafwagen-Controlleur. ½ Angelique gelb, ½ Cognac-Asbach.

Schlehenlikör 30%. ¼ Ltr. Bittermandelöl, 1½ Ltr. Rum, 5 Ltr. Schlehengeist oder in Ermangelung Zwetschengeist, 10 Ltr. Kirschsaft, 30 Ltr. Zuckersirup, 30 Ltr. Sprit 96%. Dazu Wasser bis auf 100 Ltr.. Farbe: naturrot.

Schleier-Eule. 1/5 Parfait-amour, 1/5 Cacao, 1/5 Curacao weiß, 1/5 Angelique grün, 1/5 Goldwasser.

Schlemp. 1 Eßlöffel grüner Tee, 1 Eßlöffel gestoßene Gerste, einige Nelken Muskatblüte und Zimmt werden ½ Stunde in kochendem Wasser ziehen gelassen, durchgeseiht und in 1 Glas gekochte Milch gerührt, in die man 2 Eidotter quirlt.

Schlummer-Punsch I. In ein halb mit Eis gefülltes Punschglas gebe: ⅓ Schlummerpunschessenz, fülle auf mit kaltem Wasser und gib Citronenscheiben obenauf.

Schlummer-Punsch II. In ein angewärmtes Punschglas gebe: ⅓ Schlummerpunschessenz, fülle mit ⅔ heißem Wasser auf und gebe eine Scheibe Citrone in das Glas.

Schlummer-Punsch III. In eine Kasserolle gebe: 1 Fl. Rotwein, 1 Fl. Weißwein, ½ Ltr. Wasser, ¼ Ltr. Arrac, 1 Weinglas Curacao, ½ Pfd. Zucker auf Citronen abgerieben, den Saft von 2 Citronen, 1 Orange in Scheiben geschnitten und bringe bis ans Kochen.

Schlummer-Punsch IV. In eine Kasserolle gebe: 1 Cocktailglas Weißwein, 1 Cocktailglas Rotwein, 2 Likörgläser Arrac, den Saft einer halben Citrone, 4 Stck. Würfelzucker, lasse aufkochen, und gieße nach Erkalten in ein zu ⅓ mit Eis gefülltes Punschglas. Garniere mit Citronen- und Orangenscheiben.

Schnell-Bowle I. 2 Glas Himbeersaft, der Saft einer Citrone, 3 Fl. Weißwein, 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunn oder Fruchtsekt werden in eine Bowle gegeben und sehr kalt serviert.

Schnell-Bowle II. Der Saft einer Citrone und einer Orange mehre Scheiben Citronen und Orangen, 3 Fl. Moselwein, 1 Fl. Krondorfer Sauerbrunn werden in eine Bowle gegeben und kalt serviert. Zucker nach Geschmack.

Schnell-Bowle III. 1 Weinglas fertigen Punschextract mische man mit 3 Fl. kaltem Weißwein.

Schokoladenlikör, 28%. Zubereitung: Man stellt sich einen Auszug von Kakao genau so her, wie für Kakaolikör, aber gibt gleichzeitig zu den 2 kg Kakao noch: 100 g echte Vanille, 125 g Nelken und 150 g Ceylonzimmt und verfährt in der weiteren Zusammenstellung wie bei

Kakaolikör. Bei farbloser Schokoladen-Creme wird der Zusatz von Vanille beim Ansetzen weggelassen; der übrige Auszug langsam destilliert und dem Destillat noch 5 g Vanillin zugegeben.

Schöner Julius, ½ Cognac-Asbach, ½ Creme de cacao.

Schorle-Morle. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, fülle auf je zur Hälfte mit Apfelwein, Mosel- oder Rheinwein und Selter.

Schrapnel-Aufschlag. ⅓ Stoughton, ⅓ Cognac-Asbach, ⅓ Bols Curacao triple sec.

Schulenburg. ⅓ Stoughton-Bitter, ⅔ Bols Curacao grün.

Schulz'scher Diebel. ⅓ Curacao weiß, ⅓ Klosterlikör, ⅓ Bols Gember.

Schwarz auf Weiß. ⅘ Curacao weiß, ⅕ Bols Stoughton.

Schwarzburger Punsch. Auf ½ Pfd. Zucker reibt man ½ Apfelsine gut ab und gibt den Saft zu 1 Fl. gutem Moselwein. Den Zucker löst man in 2 Tassen heißen Wassers und ½ Tasse Arrac auf und gibt diese Lösung zu dem Wein. Das Ganze wird durch ein in kochendes Wasser getauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch in eine Kanne geseiht und deren Ausguß vermittelst eines ebenso behandelten Tuches bedeckt. Die Kanne wird in heißem Wasser bis zum Gebrauch erhitzt.

Schwarzwälder Citronen-Bowle. Man schneide 2 Citronen in dünne Scheiben, begieße dieselben mit ⅓ Ltr. Schwarzwälder Kirschwasser und fülle mit 1 Ltr. eiskalten Wassers auf, füge Zucker nach Geschmack und serviere.

Schwarz-weiß-rot, von Leopold Vanderk. In ein Limonadenglas gebe: 2 Likörgläser Grenadine, mische eine saure Limonade mit einfachem Wasser, seihe dieselbe langsam auf den Grenadine-Sirup, füge ein mittelgroßes Stück Eis hinzu, in gleicher Höhe 1 Sherryglas Rotwein, so daß derselbe getrennt stehen bleibt. Garniere an jeder Seite mit Citronenscheibe, serviere mit 1 Limonadenglas, damit der Gast sich selbst rühren kann.

Schweden-Bowle. 1 Fl. gut frappierten Schwedenpunsch — Caloric-Punsch — vermenge man mit 3 Fl. sehr kaltem Sekt, gebe einige Spritzer Angostura-Bitter dazu und mehrere Scheiben Citrone, rühre gut um und serviere in eisgekühlten Sektschalen.

Schwedische Bowle I. 1 Pfd. Zucker, 3 Ltr. kochendes Wasser und 3½ Ltr. alten Arrac lasse man unter fortwährendem Rühren und Abschäumen 10 Stunden kochen bis die Mischung gan zbindig ist. Nach Erkalten gebe man auf 1 Ltr. dieser Mischung 3 Fl. Weißwein und 1 Fl. Champagner.

Schwedische Bowle II. In eine Bowle gebe man: 3 Fl.

alten Rheinwein, 1 Fl. Caloric-Schwedenpunsch und 1 Flasche kalten Sekt. Alles sehr kalt werden lassen und servieren.

Schwedischer Juli-Punsch. 1 Fl. Caloricpunsch wird mit 5 Fl. Moselwein gemischt, kalt gesetzt und in mit Eis gefüllten Gläsern serviert.

Schwedischer Punsch I oder Caloric-Punsch. Ein sogenanntes Schwedenpunschglas fülle voll feines Eis und gieße Caloricpunsch auf.

Schwedischer Punsch II. 1 ½ Pfd. Zucker bringe man mit 2 Fl. Weißwein und 2 Fl. Arrac unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen und stelle kalt.

Schwedischer Punsch III. In einer Kasserolle lasse man 1 Cocktailglas Arrac, ⅛ Pfd. Candiszucker und ½ Glas Wasser zu einem dünnen Sirup verkochen, lasse erkalten und gebe in ein zu ⅓ mit Eis gefülltes Punschglas, welches man mit Sekt auffüllen kann.

Schweizerblut, schweizerischer Rotwein von St. Jacob.

Schwere Feldhaubitzen. ⅓ Cognac, ⅓ Bols Cherry-Brandy, ⅓ Curacao triple sec.

Schwiegermutter. ⅓ Klosterlikör, ⅓ Huile de Vanille, ⅓ Goldwasser.

Schwiegervater. ⅓ Pomeranzen-Bitter, ⅓ Bols Genever, ⅓ Arrac.

Scotch-Highball. Wie Brandy-Highball, gebrauche Scotch-Whisky statt Cognac.

Scotch-Whisky-Collins. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 2 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, den Saft einer halben Citrone, fülle auf mit Sodawasser.

Scotch-Whisky-Sangeree. Wie Brandy-Sangeree, gebrauche Scotch-Whisky statt Brandy.

Scotch-Whisky-Toddy. Wie Arrac-Toddy, gebrauche Scotch-Whisky statt Arrac.

Sea-Breeze-Lemonade. Fülle Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Ei, 6 Spritzer Citronensaft, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Sahne, etwas Wasser, schüttle gut, seihe in ein Limonadenglas.

Secession. ⅓ Anisette grün, ⅓ Advocaat, ⅓ Rosenlikör.

Seehund I. In ein Metallgefäß gieße man: 2 Fl. herben Ungarwein und setze aufs Feuer. Wenn der Wein sich erhitzt hat, lege man zwei Eisenstücke in ein Zentimeter Abstand auf das Gefäß; darauf lege 1 Pfd. Hutzucker, den man mit ½ Ltr. Arrac tränkt. Dann brenne man den Zucker an und lasse alles in Wein tropfen.

Seehund II. In eine Kasserolle gebe: ½ Punschglas süßen Ungarwein, ½ Punschglas herben Ungarwein, koche auf und seihe in ein angewärmtes Punschglas; gib noch 1 Schuß Rum zu.

Seeweine, die am Bodensee wachsenden Weine.

Seine-Kleine. ½ Orange-Bitter, ½ Goldwasser.

Sellerie-Bowle I. 2 kleine Sellerieknollen werden in dünne Scheiben geschnitten, mit genügend Zucker bestreut und mit 1 Fl. leichten Moselwein übergossen, ½ Stunde ziehen lassen. Nachdem entfernt man den Sellerie und gießt 1 Fl. Sekt hinzu.

Sellerie-Bowle II. 2 kleine Sellerieknollen werden, nachdem Sie abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, in wenig Arrac oder Cognac einige Stunden ziehen lassen, 2 oder 3 Fl. Weißwein werden mit diesem Extrakt abgeschmeckt und dann sehr kalt serviert.

Sellerie-Bowle III. Man schält zu dieser Bowle 3 frische Sellerieknollen, schneidet sie in dünne Scheiben, bestreut sie in einer Bowle dick mit Zucker, übergießt sie mit ½ Fl. gutem Cognac und läßt sie fest zugedeckt mehrere Stunden stehen. Hierauf gießt man den Cognac durch ein Tuch, fügt 3 Fl. Rotwein und 1 Fl. Champagner hinzu, stellt die Bowle 2 Stunden auf Eis, preßt sie durch ein Tuch und richtet sie an. Die Bowle ist nach Geschmack einer Ananasbowle ähnlich.

Sellerielikör, 30 %, Zubereitung: 3 g Kalmusöl, 4 g Anethol, 8 g Kümmelöl, 8 g Korianderöl, 30 g Selleriesamenöl, 32 g Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Sellerielikör, 30 %. Extraktive Zubereitung: 1 kg frischer Sellerie wird mit 0,5 kg geschrotenem Selleriesamen und 5 Ltr. 60 prozentigem Sprit 3 Tage angesetzt und dann unter üblichem Wasserzusatz 5 Ltr. Destillat gewonnen. Dazu: 32 Ltr. Sprit, 96 %, 20 Ltr. Zucker-Sirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Senatorial-Sangeree. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Cocktailglas Sherry, schüttle, seihe in ein Sangereeglas und streue Muskatnuß obenauf.

Settler. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, ½ Cocktailglas Cherry-Brandy, ½ Likörglas Kümmel, rühre gut um, seihe in ein Cocktailglas.

Setubal, ein portugiesischer Weißwein.

Shamrock. In ein Fizzglas gebe: 1 Stck. Eis, 2 Spritzer Abricotine, 2 Spritzer Ananas-Sirup, 2 Spritzer Citronen-Saft, 1 Cocktailglas Irish-Whisky, fülle auf mit Ginger-Ale.

Shamrock-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Chartreuse grün, 3 Spritzer Bols Creme de Menthe, 1 Likörglas Irish-Whisky, 1 Likörglas franz. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive ins Glas.

Shandy-Gaff. Einen Silberbecher fülle man je zur Hälfte mit Pall-Ale und Ginger-Ale.

Sharkeys-Brace-up. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 2 Teelöffel Zucker, 1 Glas Madeira, den Saft einer halben Citrone, fülle auf mit Ginger-Ale.

Sheffields-Pousse-Café. Gebrauche Pousse-Café-Glas. $^1/_7$ Maraschino, $^1/_7$ Creme de Cacao, $^1/_7$ Creme de Menthe, $^1/_7$ Creme d'Yvette, $^1/_7$ Chartreuse gelb, $^1/_7$ Benedictine, $^1/_7$ Apricot-Brandy.

Sherry. Xereswein, Xérès, Sherry ist der Handelsname für die strohgelben spanischen Xeres- oder Jerez-Weine.

Sherry and Bitter. In ein Südweinglas gebe 3 Spritzer Angostura und fülle auf mit Sherry.

Sherry and Egg. In ein Südweinglas gebe man 1 Eigelb und fülle auf mit Sherry.

Sherry-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, 1 Likörglas Cobblermischung mit Sherry auffüllen, rühren, garnieren. Ueber die Garnitur etwas Staubzucker streuen.

Sherry-Cobbler à la Parisienne. In einem Cobblerglas wird 1 Löffel Zucker mit Selterwasser aufgelöst, dies mit dem Saft einer Orange vermengt, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle halb mit Eis, Sherry aufgießen, rühren, garnieren.

Sherry-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Angostura, 3 Spritzer Noyaux, 1 Cocktailglas Sherry, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

Sherry-Egg-Nogg. Wie Egg-Nogg, gebrauche Sherry, statt Cognac und Rum.

Sherry-Filler. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Ei, 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Creme de Rose, 1 Cocktailglas Sherry, schüttle gut und seihe in ein Flipglas.

Sherry-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Sherry, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß obenauf.

Sherry-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche Sherry statt Cognac.

Sherry-Limonade. Wie Claret Limonade, bebrauche Sherry statt Rotwein.

Sherry-Punsch I. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 10 Citronen, 1 Pfd. Zucker, 1 Cocktailglas Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Abricotine, 1 Cocktailglas Jamaica-Rum, 4 Ltr. Sherry, 1 $^1/_2$ Ltr. Rye-Whisky, diverse geschnittene Früchte, rühren und kalt servieren.

Sherry-Punsch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone, fülle auf mit Sherry und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Sherry-Punsch III. 1 ½ Ltr. Sherry, 1 Ltr. Arrac, 2 Ltr. Wasser, 1 Pfd. .Zucker, 4 in Scheiben geschnittene Citronen aufkochen lassen.

Sherry-Sangeree. Wie Claret-Sangeree, gebrauche Sherry statt Rotwein.

Sherry-Spider. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 1 Glas Sherry, 1 Scheibe Citrone, fülle auf mit Ginger-Ale.

Ship-Cocktail. Mixbecher mit 3—4 Stck. Eis, 1 Ei, 1 Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Cognac-Asbach, schütteln, in Champagner-Cocktailglas seihen, mit kaltem Sekt auffüllen.

Shwedish-Cream. Fülle Mixbecher halb mit Eis, ¾ Cocktailglas Caloricpunsch, ½ Likörglas Benedictine, 1 Weinglas Sahne, gut schütteln und in ein Fizzglas seihen.

Sillabub. 1 Fl. Rheinwein wird mit 1 Fl. Sekt und ebenso viel süßem Milchrahm vermengt, den Saft einer Citrone, Zucker, auf dem die Citronenschalen abgerieben werden, nach Belieben, schlägt man alles zu Schaum, füllt in Gläser uns serviert.

Silver-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, ½ Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Citrone, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin werden im Mixbecher gut durchgeschüttelt. Fülle ein Fizzglas halb mit Sodawasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Silver-Wedding-Punsch. Fülle einen silbernen Punschbecher zu ⅓ mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas guten, alten Cognac, 1 Cocktailglas Sauterne, 2 Spritzer Citronensaft, fülle mit Sekt auf und garniere geschmackvoll mit div. Früchten.

Sitting-Bull-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Whisky, 1 ½ Likörglas Santa-Cruz-Rum, den Saft einer halben Citrone, gut schütteln. Ein Fizzglas fülle zur Hälfte mit Sodawasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Sleeper. In ein angewärmtes Punschglas gebe: 1 geschlagenes Eigelb, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Citronensaft, 1 Cocktailglas Rum, 3 Nelken und fülle auf mit kochendem Wasser, gut rühren.

Sliwowitz oder Slibowitz, südslawischer Zwetschen-Branntwein.

Sloe-Gin-Cocktail. Mischglas mit 4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, 2 Spritzer Curacao, 1 Cocktailglas Sloe-Gin, rühren, in ein Cocktailglas seihen.

Sloe-Gin-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, ½ Eßlöffel

Zucker, den Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Sloe-Gin, im Mixbecher gut schütteln. 1 Fizzglas fülle halb mit Selterwasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Sloe-Gin-Punch. Fülle Punschglas halb mit, füge hinzu: 1 Likörglas Zuckersirup, 1 Likörglas Himbeersirup, 3 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Benedictine, fülle auf mit Sloe-Gin, rühre und garniere.

Sloe-Gin-Rickey. Wie American-Rickey, gebrauche Sloe-Gin statt Rye-Whisky.

Snowball. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Eiweiß, schüttle tüchtig und seihe in ein Bordeauxglas; garniere geschmackvoll mit Früchten.

Snow-Flake-Punch. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 10 Citronen, 1 Pfd. Zucker, 2 Cocktailgläser Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Abricotine, 1 Cocktailglas St. Cruz-Rum, 1 Cocktailglas Maraschino, 4 Ltr. Sherry, 1 1/2 Ltr. Whisky, 1 Ananas in Scheiben geschnitten, 2 Citronen in Scheiben geschnitten, 2 Orangen in Scheiben geschnitten. Obenauf gebe den steifgeschlagenen Eiweißschnee von 12 Eiern. Streue etwas Muskatnuß darauf.

Social-Session-Punch. In eine Punschbowle gebe: 3 Pfd. Hutzucker, 2 Ltr. Wasser, 2 Ltr. Rheinwein, 1 Ltr. Rye-Whisky, 1 Ltr. Abricotine, 6 Ltr. Rotwein, 2 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte, rühren und kalt servieren.

Sockerdricka, schwedisch. Wird zubereitet aus Wasser, Hopfen, Citronenöl und Zucker.

Soda-Cocktail. In ein Whisky- und Sodaglas lege 1 Stck. Eis; 5 Spritzer Angostura zu 3/4 mit Sodawasser auffüllen. Serviere mit einem Barlöffel mit Staubzucker im Glas, schnell rühren.

Soda-Limonade. Wie Citronen-Limonade, gebrauche Soda statt natürl. Wasser.

Soda-Nectar. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, den Saft einer halben Citrone, 1 Eßlöffel Zucker, fülle auf bis zu 3/4 mit Sodawasser, dann rühre 1 Teelöffel Natron hinzu. Muß sofort getrunken werden.

Soda-Nogg. In ein Limonadenglas gebe: 1 gut verquirltes frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 5—6 Stck. Eis und fülle auf mit Sodawasser.

Sodoms Ende. 1 Fl. Rum, 1 Fl. Cognac koche man auf, gieße 1 Cocktailglas Benedictine hinein, stelle kalt und serviere mit eisgefüllten Punschgläsern.

Söhnlein & Co., berühmte Schaumwein-Kellerei in Schierstein.

Somlyóer, weißer Ungarwein.

Sour à la Créole. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Eßlöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas St. Cruz-Rum, 1 Likörglas Jamaica-Rum, gut rühren, in Sourglas seihen und mit Selter auffüllen. Eine Citronenscheibe ins Glas geben und vorsichtig Rotwein aufgießen, so daß er oben stehen bleibt.

South-Coast-Cocktail, für 3—4 Personen. Mischglas hal' mit Eis gefüllt, 1 Löffel Staubzucker, 6 Spritzer Angostura, 8 Spritzer Curacao, 6 Spritzer Citronensaft, 1 ½ Cocktailglas Scotch-Whisky, fülle Glas auf mit Sodawasser. Nachdem nimm einen kleinen Quirl und quirle, bis sich etwas Eis an der Oberfläche neu bildet, dann seihe in ein Cocktailglas.

Spaarweine, Weine des Spaargebietes bei Meißen i. Sa.

Spalato, ein Dalmat.-Wein.

Spanish-Delight. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Cocktailglas Portwein, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß obenauf.

Special-Cobbler, von H. Göbbels. Kann nach jedem Hause benannt werden. Fülle 1 Cobblerglas zur Hälfte mit Eis, füge hinzu: ½ Likörglas Grenadine, ½ Likörglas Cognac, ¼ Likörglas Curacao triple sec, ¼ Likörglas Cherry-Brandy; fülle auf mit Sekt, garniere geschmackvoll mit Früchten.

Special-Coeslin. $^1/_6$ Orange-Bitter, $^1/_6$ Curacao weiß, $^1/_6$ Goldwasser, $^1/_6$ Parfait amour, $^1/_6$ Cognac-Asbach, $^1/_6$ Stoughton, rühren.

Spinat mit Ei, Union-Drink. ⅔ Eier-Cognac, ⅓ Pomeranzen-Bitter grün.

Spoom. In ein Limonadenglas gebe: 1 Eßlöffel Fruchteis, 1 Cocktailglas Punsch-Essenz und fülle mit Selterwasser auf.

Sportsman-Drink, englisch. Schlage 1 Eigelb mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel heißen Gin und fülle auf mit kochendem Wasser.

Spritzkanne. Eine sogenannte Lichtenhainer Spritzkanne — Holzkanne für 5 Ltr. Inhalt — fülle zu ¾ mit Lichtenhainer Bier und gieße 2 Fl. kalten Sekt auf.

Square-Meal. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Eigelb, 3 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Noyaux, 2 Spritzer Ginger-Brandy, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, gut schütteln, in ein Flipglas seihen.

Star-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Zuckersirup, 1 Spritzer Curacao, 3 Spritzer Angostura, ½ Cocktailglas ital. Vermouth, ½ Cocktailglas Apple-Jack —

Apfelcognac —, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Starhemberg. $^2/_3$ Orange-Bitter, $^1/_3$ Curacao weiß, Bols.

Stars and Stripes. Gebrauche Pousse-Café-Glas. $^1/_5$ Noyaux rot, $^1/_5$ Maraschino, $^1/_5$ Chartreuse gelb, $^1/_5$ Curacao grün, $^1/_5$ Cognac.

St. Charles. Gebe in ein Limonadenglas 2 Stck. Eis, $^1/_2$ Cocktailglas Kirschsaft, $^1/_2$ Cocktailglas Kirschwasser, fülle auf mit Sodawasser.

St. Charles-Punch, kalt. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 3 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Cognac, fülle auf mit Portwein, rühre um und garniere.

Steals-Bull-Dog. In ein Fizzglas gebe: den Saft einer Orange, 1 Stck. Eis, 1 Cocktailglas Gordon-Gin, fülle auf mit Ginger-Ale.

Steinberger, ein berühmter Rheingauer Wein bei Hattenheim-Hallgarten.

Steinhäger, 42 %. Zubereitung: 70 g Wachholderöl, 15 g Citronenöl, 7 g Angelikawurzelöl, 1,5 g Kümmelöl, 44 Liter Sprit, 96 %, 2 $^1/_2$ Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Steiniger, ein siebenbürgischer weißer Dessertwein.

Steinwein, Wein vom Berg Stein bei Würzburg.

St. Emilion. Weingegend bei Bordeaux und Sammelname für die dortigen Rotweiine.

Sternberg. $^1/_3$ Orange-Bitter, $^1/_3$ Cherry-Brandy, $^1/_3$ Angelique gelb.

St. Estèphe, ein bekannter roter Bordeaux-Wein.

St. Etienne, roter Burgunderwein.

Steuerzettel. — Union-Drink. — $^1/_2$ Jamaica-Rum, $^1/_2$ Elektro.

Stibbe, Herm., Fabrik feiner Tafelliköre, Cöln a. Rh.

Stifferine-Bracer. Gebrauche ein spitzes Südweinglas. $^1/_3$ Benedictine, 1 Eigelb, vorsichtig mit Benedictine übergießen, $^1/_3$ Sahne.

St, Jacques, ein Burgunderwein.

St,-James-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Zuckersirup, 3 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Anisette, 6 Spritzer Angostura, 1 Cocktailglas Rum, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

St,-James-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Ananas-Sirup, 2 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Chartreuse, 1 Spritzer Cognac, 4 Spritzer Tockayer, fülle auf mit Champagner und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

St,-Josephs-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Zuckersirup, 3 Spritzer Angostura, $^2/_5$ Cocktailglas

Scotch-Whisky, ⅖ Cocktailglas franz. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale, Olive ins Glas.

St.-Julien, Château-St.-J., bekannter weißer Bordeauxwein.

St.-Julien-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Citrone, ½ Likörglas Zuckersirup, ½ Likörglas Cognac, fülle auf zu ⅓ mit Rum und ⅔ mit St. Julien, rühren, garnieren.

St.-Magdalenaer, ein roter Tirolerwein.

St. Marceaux et Cie., Champagner-Kellerei in Epernay.

Stöck Jos & Söhne, Champagner-Kellerei, Kreuznach.

Stone-Fence. In ein Fizzglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, fülle auf mit Apfelwein.

Stone-Wall. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, fülle auf mit Sodawasser.

Stout, eine Art engl. starkes, dunkles Porter.

St.-Pauls-Punch. 1 Fl. guter, alter Rheinwein, ½ Ltr. Madeira, ⅕ Pfd. Zucker werden aufgekocht und dann ¼ Ltr. guten, alten Cognac-Asbach hinzugegeben.

St. Péray, ein bekannter weißer Rhône-Wein.

St.-Petersbourgh-Cocktail. Champagner-Cocktailglas mit feinem Eis frappieren. Das Eis ausschütten und das Glas mit Staubzucker auffüllen, Zucker ausschütten, 6 Spritzer Angostura um das Innere des Glases spritzen. 1 Likörglas Cognac-Asbach mit kaltem Champagner auffüllen. Citronenspirale.

Strandläufer. ⅓ Cherry-Brandy, ⅔ Bols Advocaat, 3 Tropfen Curacao grün.

Strawberry-Flavoring für Punsche. ¼ Ltr. Erdbeersirup, ¼ Ltr. Himbeersirup, ¼ Ltr. Ananassirup, ¼ Curacao, ¼ Ltr. Apricot-Brandy, 1 Cocktailglas Benedictine, 1 Likörglas Verbotene Früchte.

Strawberry-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, ½ Cocktailglas Erdbeersaft, 1 Likörglas Maraschino, fülle auf mit Champagner und garniere mit Erdbeeren und Orangenscheiben.

Strawberry-Shrub. Wie Raspberry-Shrub, gebrauche Erdbeeren statt Himbeeren.

Studenten-Punsch. Die Schale einer halben Citrone reibt man auf ½ Pfd. Zucker ab, drückt den Saft darüber und läßt das Ganze mit 1½ Ltr. Bier in einer Kasserolle auf dem Feuer bis ans Kochen kommen. Man gieße Rum zu nach Geschmack.

Sturm mit Wirbelwind, — Union-Drink. — ⅓ Cherry-Brandy, ⅓ Eiercognac, ⅓ Unionkorn.

St. Valentiner, ein Tiroler Wein.

Suau, Château de S., ein weißer Bordeauxwein.

Suduiraut, Château de S., ein weißer Bordeauxwein.

Südländer. ⅓ Mampes Bittere Tropfen, ⅔ Malaga.

Sühneschnaps. ½ Angelique gelb, ½ Bols Curacao extra.

Suprême-Cordial. Fülle 1 Bordeauxglas mit feinem Eis, gib hinzu je zur Hälfte Suprême-Mandarine-Likör und Suprême d'Orange.

Suprême-Mandarinette. Likörspezialität, hergestellt aus Mandarinen und altem franz. Weindestillat von der Fa. E. Cusenier Fils ainé & Cie., Paris und Mülhausen i. E.

Surf-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, ½ Likörglas Creme d'Yvette, ¼ Cocktailglas franz. Vermouth, ½ Cocktailglas Dry Gin, 1 Stck. Orangenschale, rühren, in Cocktailglas seihen.

Süße Kanne. 2 in Scheiben geschnittene Citronen und 2 Scheiben Orangen werden entkernt; 25 g Zimmt, 2 Pfd. Zucker auf Citronen abgerieben, ca. 8 Stunden ziehen lassen, passieren und servieren.

Süße Maus, — Union-Drink. — ⅔ Creme de Cacao, ⅓ Danziger Goldwasser.

Süßes Mädel. ⅓ Cognac, ⅓ Bols Curacao weiß, ⅓ Huile de Vanille.

Swedish-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Angostura, ⅓ Cocktailglas Cognac-Asbach, ⅔ Cocktailglas Caloric-Punsch, rühren, in Champagnerschale seihen, mit Sekt auffüllen.

Sweet-Catawba-Punch. In eine Punschbowle gebe: den Saft von 10 Orangen, den Saft von 10 Citronen, 3 Cocktailgläser Zuckersirup, 1 Cocktailglas Jamaica-Rum, 1 Cocktailglas Curacao, 1 Ltr. Rye-Whisky, 4 Ltr. süßen Catawba-Wein, diverse geschnittene Früchte, rühren, kalt servieren.

Sweet-Harry-Sling. In das Mischglas gebe: 1 Teelöffel Zucker, 2 Spritzer Citronensaft, löse mit etwas Wasser auf und füge hinzu: ⅓ Cocktailglas Rum und ⅔ Cocktailglas Rotwein. Rühren, in ein Sling Glas seihen und mit kaltem Wasser auffüllen.

Sylvester-Punsch. 2 Pfd. Kandiszucker läßt man in einer Kasserolle mit 1½ Ltr. Wasser auf dem Feuer zergehen und seiht die Masse durch ein Sieb. Dann fügt man 2 Fl. Rotwein und 2 Fl. Weißwein hinzu, läßt ans Kochen kommen und gibt zum Schluß den Saft einer Citrone und ½ Fl. Arrac daran.

Szegszárder, ein roter Ungarwein.

Szerednyer, ein weißer Ungarwein.

Stöck-Sect

Jos. Stöck & Söhne

KREUZNACH.

Gegründet 1862.

T

Tafts Oposums. 1 Cocktailglas schwenke mit Angostura aus; 2 Teelöffel Essig, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Olivenöl mit etwas Salz, Worcestershire-Sauce und Paprica, 2 Spritzer Cognac.

Talbot, Château-T., ein roter Medocwein.

Tapeten-Mischung. ⅓ Rum, ⅓ Cognac, ⅓ Kümmel.

Tarrasa, ein spanischer Wein aus Barcelona.

Tausend und eins, 1001. ¼ Cognac, ¼ Bols Curacao weiß, ¼ Maraschino, ¼ Angelique grün.

Tavannes, Clos de T., Burgunderwein.

Tayac, Château-T., ein Bordeauxwein.

Tea-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Jamaica-Rum mit kalten Tee auffüllen, nicht garnieren.

Tea-Punch. Zu 1 Punschglas kochendem Tee gebe man 1 Eßlöffel Citronensirup, 1 Teelöffel Cherry-Brandy und 1 Teelöffel Rumpunsch.

Tee auf russische Art. 1 Teelöffel Tee, 1 Glas Milch, etwas Vanille, 1 Teelöffel Staubzucker, aufkochen, durchseihen, mit 1 Eidotter abrühren.

Tee-Bavaroise. 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eigelb, ½ Glas heiße Milch, ½ Glas heißen Tee gut quirlen und in Punschglas servieren.

Tee-Granit. 1 Ltr. guten Tee mit Zusatz von Vanille lasse man mit ½ Ltr. dicken Zuckersaft frieren und mische dann ½ Ltr. Schlagsahne dazu.

Teelikör, 28%. Zubereitung: Man stellt sich zuerst einen extraktiven Auszug her: 600 g schwarzer Tee, 120 g trockene Rosenblätter, 50 g Vanille mit 5 Ltr. 40%igem Sprit. Nach 3 Tagen gießt man ab und versetzt den Auszug mit: 1½ Ltr. echtem Arrak, 27 Ltr. Sprit 96%, 40 Ltr. Zuckersirup und den Rest bis 100 Ltr. Wasser auffüllen. Farbe: leicht strohgelb mit etwas Couleur.

Tee mit Rotwein. Als Ersatz von Rum und Citronenscheibe guten Rotwein zu dem Tee geben.

Tee-Punsch I. Zum Aufbewahren. Ueber 1½ Pfd. Zucker gieße man 1 Ltr. starken Teeaufguß, 3 Fl. leichten Moselwein, den Saft von 2 Orangen, 1 Fl. alten Arrac, rühre die Mischung gut um und fülle auf Flaschen, die man gut verkorkt.

Tee-Punsch II. 2 Pfd. Zucker begieße man mit ¾ Ltr. Rum und lasse abbrennen. Darauf stellt man den Zucker mit ½ Ltr. Teeaufguß auf das Feuer, gieße 1

Fl. leichten Rheinwein, den Saft von 5 Orangen und 1 Citrone hinzu und läßt bis ziemlich ans Kochen kommen.

Tee-Punsch III. In 1/2 Ltr. Tee lasse man die fein geschälte Schale einer Citrone 5 Minuten ziehen und bringe dann denselben mit 1 Fl. Weißwein, dem Saft einer Citrone und 1/2 Pfd. Zucker in einer Kasserolle zum Kochen. Wenn abgekühlt, 1 Weinglas Rum hinzugeben.

Tee-Punsch IV. In 1 Ltr. Teeaufguß löse man 1/2 Pfd. Zucker auf und gebe den Saft von 3 Citronen hinzu. In einer Kasserolle bringe man 1 Fl. guten franz. Rotwein bis ans Kochen, mische denselben mit dem Tee und füge 1/2 Fl. Rum hinzu.

Tee-Punsch V. Reibe auf 1/2 Pfd. Zucker die Schale einer Orange und einer Citrone ab, gieße darauf 1 Fl. kochenden Rotwein, 2 Fl. kochenden Weißwein. Gebe dazu 1/2 Ltr. starken Teeaufguß, 1/4 Ltr. Rum, 1/4 Ltr. Arrac, 1 Weinglas Kirschwasser und stelle alles auf Eis. Sehr kalt servieren.

Tee-Punsch VI. Gieße auf 2 Pfd. Zucker 1 Fl. Jamaica-Rum und lasse abbrennen. Darauf gebe man den Zucker mit 1/2 Ltr. starkem Teeaufguß auf das Feuer, gieße 1/2 Fl. leichten Rheinwein hinzu und drücke den Saft von 4 Apfelsinen und einer Citrone hinein. Das Ganze lasse man auf dem Feuer bis ziemlich ans Kochen kommen, stelle auf Eis und serviere sehr kalt.

Tee-Punsch à la Madame Chrysantème. 2 Tassen Tee, der 3 Minuten gezogen hat, 2 Fl. leichten Moselwein, 1/2 Fl. Wasser, 1/2 Pfd. Zucker auf Citronen abgerieben; das Ganze aufs Feuer gestellt und kurz vor dem Kochen 1/2 Fl. Arrac hinzufügen. Während des Kochens gut umrühren und abschäumen.

Tee-Punsch Imperial. 1 Orange und 1 Citrone werden auf 1/2 Pfd. Zucker abgerieben und derselbe mit 1 Fl. kochendem Rotwein und 2 Fl. kochendem Weißwein übergossen. Darauf gebe man: 11/2 Ltr. starken Teeaufguß 1/4 Ltr. Rum, 1/4 Ltr. Arrac, 1 Glas Kirschwasser und 1 Stck. Vanille.

Telefunken. 1/2 Mampes Pfeffermünz grün, 1/2 Elefanten-Korn.

Tenderloin-Reviver. Wie Horses-Neck, gebrauche Scotch-Whisky und kein Angostura.

Terlaner, ein Tiroler Weiß- und Rotwein.

Termo, ein portugiesischer Weißwein.

Ternowka, russischer Schlehenwein.

Terrefort, Château-du-T., ein Medocwein.

Tertre, Château-du-T., ein Medocwein.

Texas-Limonade. Mische eine Citronenlimonade und fülle mit Rye-Whisky auf.

Thanks-giving-Punch. In größere Punschbowle gebe: 4 Ltr. Tockayer, 2 Ltr. Rye-Whisky, ½ Jamaica-Rum, ½ Ltr. Abricotine, 2 Ltr. Rotwein, 2 Ananas in Scheiben geschnitten, 24 Orangen in Scheiben geschnitten, 18 Citronen in Scheiben geschnitten, diverse gischnittene Früchte, lasse einige Stunden stehen, dann rühre um und serviere sehr kalt.

Thanner, Elsässer Weißwein.

The blonde Widow. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: den Saft einer halben Orange, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eigelb, 1 Likörglas Cognac-Asbach, ½ Likörglas Benedictine, ½ Likörglas Maraschino, 1 Likörglas Sahne, schüttle gut, seihe in ein Fizglas, gib eine Haube verzuckerten Eiweißschnee obenauf.

The delicious Sour. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 Eßlöffel Zucker, der Saft einer Citrone, 1 Eiweiß, 1 Likörglas Apfelwein und 1 Likörglas Cognac-Asbach werden gut durchgeschüttelt in ein Sourglas geseiht.

The Flag. Gebrauche Pousse-Café-Glas. ⅓ Creme de rose, ⅓ Anisette weiß, ⅓ Creme de violet.

The Girl from Rector. Mischglas mit 4 Stck. Eis, ⅓ Creme de Menthe, ⅔ Cocktailglas Maraschino, rühren, in Cocktailglas seihen. 1 Spritzer Orangenblütenwasser obenauf geben.

The green Leaf Cocktail, von A. T. Neirath. Presse den Saft eines Blattes Krauseminze in ein Cocktailglas, lege letzteres in ein Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Likörglas Curacao grün, 1 Likörglas franz. Vermouth, 1 Spritzer Orange-Bitter, 2 Spritzer Chartreuse grün, rühren, in obiges Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

The-real-Thing. In einen großen Glasbecher gebe ½ Fl. kalten Champagner und füge 1 Stck. Würfelzucker und 1 Likörglas sehr alten Cognac-Asbach hinzu.

The-Reminder. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Spritzer Maraschino, 1 Spritzer Creme de Roses, 1½ Likörglas Sherry, 1½ Likörglas Portwein, 1½ Likörglas ital. Vermouth, alles gut rühren und in Flipglas seihen.

Thiergärtner, ein Moselwein.

Thistle. In ein Fizzglas gebe: 1 Stck. Eis, 2 Spritzer Abricotine, 2 Spritzer Ananas-Sirup, 2 Spritzer Citronensaft, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, fülle auf mit Ginger-Ale.

Thunder. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac-Asbach, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, schüttle tüchtig und seihe in ein Flipglas.

Tialva, Kaffeegetränk. Wird aus den Körnern der in Afrika wachsenden Durrha — Mohrhirse oder Moorhirse, Kaffeekorn — bereitet.

Timbrania. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Peppermint, 1/3 Cherry-Brandy.

Tinto di rota, ein spanischer Rotwein aus Granada.

Tip-Top-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1/2 Likörglas Creme d'Ananas, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit Sekt und garniere geschmackvoll mit diversen Früchten.

Tiroler-Punsch. Von 4 Citronen schneidet man recht fein die Schale ab, gibt sie mit 16 g ganzem Zimt, 10 bis 12 Nelken, 1 kg Zucker und 1 3/4 Ltr. Wasser in einer Kasserolle auf gelindes Feuer und läßt das Ganze langsam kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und der Geschmack des Gewürzes ganz ausgezogen ist. Darauf gießt man den Saft von 8—10 Citronen und 2 Ltr. Rotwein, 1/2 Ltr. Arrac und 1 Ltr. Rheinwein dazu, läßt alles zusammen einmal kochend heiß werden — darf nicht kochen — und serviert es in Gläsern.

Tisane. 1/4 kg Gerste werden mit 1 Ltr. Wasser, dem Saft von 2 Citronen solange gekocht, bis dieselbe leicht aufspringt; dann wird sie zurückgestellt und das Wasser durch ein Sieb geseiht. Nach einiger Zeit wird sich das Dicke der Gerste gesetzt haben, schüttle es nochmals klar durch eine Serviette und süße es angenehm. Beim Anrichten gebe noch 1/4 Ltr. weißen Wein dazu.

Tockayer, berühmter ungarischer Dessert- und Medizinalwein.

Tockayer-Punsch. In eine Punschbowle gebe: den durchgeseihten Saft von 12 Citronen, 2 Cocktailgläser Zuckersirup, 1 Cocktailglas Ananas-Sirup, 1 Cocktailglas Abricotine, 3 Cocktailgläser Tockayer, 1/4 Cocktailglas Cognac, 1 Cocktailglas Rotwein; gebe geschnittene Früchte hinein und serviere kalt.

Töff-Töff, — Union-Drink. — 1/3 Maraschino à la Zara, 1/3 Curacao extra sec, 1/3 Cognac-Vieux.

Toison d'or. Fülle Bordeauxglas mit feinem Eis und je zur Hälfte mit Benedictine und Danziger Goldwasser.

Toledo-Punsch I. In eine Punschbowle gebe: 2 Pfd. Hutzucker, 6 Ltr. Wasser, den Saft von 6 Citronen, 1 Ltr. Cognac, 2 Ltr. Rheinwein, 3 Fl. Champagner, 4 Fl. Soda, diverse geschnittene Früchte, rühren, und kalt servieren.

Toledo-Punsch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Arrac, 1 Cocktailglas Rheinwein, fülle auf mit

Champagner und garniere geschmackvoll mit diversen Saisonfrüchten.

Tom and Jerry. In einen Jerry-Mug gebe man: 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Wasser zum Auflösen desselben, 1 Eigelb, gut gequirlt, 4 Spritzer Curacao, 1 Messerspitze gestoßenen Gewürz, 2 Nelken, 1 Likörglas Rum, ½ Likörglas Cognac, rühre gut, entferne die Nelken, gieße kochendes Wasser oder heiße Milch zu und mische es in einem erwärmten Mug. Streue Muskatnuß darauf.

Tom Collins. In ein Limonadenglas gebe man: 2 Stck. Eis, den Saft einer Citrone, 2 Teelöffel Zucker, ½ Cocktailglas Old-Tom-Gin, fülle auf mit Sodawasser.

Toms's pick me up. Fülle Limonadenglas zu ¼ mit Eis, füge hinzu: 3 Spritzer Angostura, 2 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Gin, 1 Cocktailglas Milch. Fülle unter fortwährendem Rühren mit Soda auf.

Tönnechen . 1/12 Stoughton, 6/12 Bols Cherry-Brandy, 5/12 Cognac-Asbach.

Tonnerre, ein niederburgundischer Rotwein.

Too-Too! Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, ½ Likörglas Himbeersirup, ½ Likörglas Cognac, 1 Likörglas Rum, schüttle tüchtig und seihe in ein Flipglas.

Törökhegyer, ein siebenbürgischer weißer Dessertwein.

Totgeborene Hebamme. ½ Pomeranzen-Biter, ½ Bols Kümmel cryst.

Touch me not. Mischglas mit 4 Stck. Eis, den Saft einer Viertel-Citrone, ½ Likörglas Creme de Cassis, ½ Likörglas Curacao, 1 Likörglas Rum, gut rühren, in Cocktailglas seihen.

Tour-Eiffel. Ein hohes Kelchglas fülle halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Cognac-Asbach, ½ Likörglas Curacao, ½ Likörglas Vanille, fülle auf mit Champagner, garniere mit Saisonfrüchten.

Touristen-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Cognac-Asbach, 1 Cocktailglas Rotwein, tüchtig schütteln, in Whisky-Sodaglas seihen. Vorsichtig mit kaltem Sekt auffüllen.

Trabener, ein Moselwein.

Trarbacher, ein Moselwein.

Trilby-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Zuckersirup, 1 Spritzer Orange-Bitter, ⅓ Cocktailglas ital. Vermouth, ⅔ Cocktailglas Cognac-Asbach, rühren, in Cocktailglas seihen.

Trittenheimer, ein Moselwein.

Trojaer, ein böhmischer Wein.

T'Schai. Ist die russische Benennung für Tee. Ein Glas Tee mit Zucker, Rum und Citronenscheibe.

Turf-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, 3 Spritzer Maraschino, 2 Spritzer Absinth, $^2/_5$ Cocktailglas franz. Vermouth, $^2/_5$ Cocktailglas Plymouth-Gin, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive ins Glas, Citronenspirale.

Türkheimer, ein Elsässer Weißwein.

Tuxedo-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Maraschino, 1 Spritzer Angostura, ½ Likörglas Anisette, 1½ Likörglas Sherry, rühren, in Cocktailglas seihen.

Twentieth-Century-Punch. In eine Punschbowle gebe: 1 Ananas in Scheiben geschnitten, 6 Aprikosen in Scheiben geschnitten, 6 Citronen in Scheiben geschnitten, 6 Orangen in Scheiben geschnitten, 1 Cocktailglas Jamaica-Rum, 1 Cocktailglas Himbeer-Sirup, 1 Ltr. Apfelcognac, 4 Ltr. süßen Catawba-Wein, 1 Fl. Mineralwasser, rühren und kalt servieren.

U

Ueberlandflug. 1/3 Curacao orange, 1/3 Cognac, 1/3 Anisette gr.

Ueber unsere Kraft. 1/5 Stoughton, 2/5 Bols-Curacao triple sec, 2/5 Angelique gelb.

Uguimyrte, chilenisch. Ein kleiner Baum Chiles, aus dessen wohlschmeckenden kirschengroßen Beeren ein magenstärkendes Getränk bereitet wird.

Ungarischer Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 1 Likörglas Arrac, fülle auf mit Tockayer und garniere geschmackvoll mit diversen Saisonfrüchten.

Ungsteiner, weißer Pfälzer-Wein.

Union-Cabinet. Spezialität der Union, A.-G., Leipzig-Mockau. Dieser feine Likör ist ein Ersatz für denjenigen Likör, welcher früher im Kloster der Grande-Chartreuse in Frankreich hergestellt wurde.

Union-Cobbler, von J. Schönfeld. Ein Cobblerglas wird ganz mit Eis gefüllt. Hierauf gieße vorsichtig Grenadine, Creme d'Yvette und Kirschwasser in das Glas, so daß dasselbe je zu 1/3 gefüllt ist und die Liköre über einander stehen. Garniere mit Früchten.

Union-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Likörglas Whisky, 2 Spritzer Chartreuse grün, 2 Likörgläser Rum, 2 Likörgläser Creme de Vanille, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Union-Korn, Spezialität der Union, A.-G., Leipzig-Mockau.

Union-Pousse-Café. 1/9 Grenadine, 1/9 Anisette gelb, 1/9 Parfait amour Cusenier, 1/9 Creme de violette, 1/9 Curacao sec grün, 1/9 Curacao weiß, 1/9 Chartreuse gelb, 1/9 Chartreuse grün, 1/9 Cognac.

Union-Punsch, von J. Schönfeld. In ein schön geformtes Glas gebe: 6 Spritzer Cobblermischung, fülle alsdann das Glas 2/3 mit feinem Eis, gieße Sekt auf, Citronen- und Orangenschnitte, garniere mit Früchten.

Untertürkheimer, ein württemberg. Neckarwein.

Uraca, indischer Palmwein.

Uerziger, ein weißer Moselwein.

V

Valdepennas, ein spanischer Rotwein aus der Mancha.

Valwiger, auch Valwigsberger, ein Moselwein.

Vandome-Milk-Punch. Fülle Mixbecher halb mit Eis und füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Cognac, ½ Likörglas Creme de Menthe, 1 Likörglas St. Croix-Rum, fülle auf mit Milch, schüttle tüchtig, seihe in ein Punschglas und streue Muskatnuß obenauf.

Vanillelikör, 33 %. Extraktive Zubereitung: Die feinsten Sorten benutzen nur wirkliche Vanilleauszüge, und zwar für 100 Ltr. Likör einen solchen von 500 g Bourbon-Vanille mit 100 g Ceylonzimt. — Billige Sorten behelfen sich für die gleiche Menge mit einer Auflösung von 20 g Vanillin, dem Riechstoff der Vanille; manchmal besteht das Aroma aus einem Gemisch des natürlichen Auszuges mit Vanillinverstärkung.

Vanille-Punsch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: ½ Likörglas Grenadine, 2 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Noyaux, 4 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit Creme de Vanille und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Vanille- und Sahne-Punsch. Fülle Mixbecher mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 2 Likörgläser Cognac, 1 Likörglas Creme de Vanille, 1 Cocktailglas Sahne. Schüttle tüchtig und seihe in ein Punschglas.

Vardar, ein Wein aus Mazedonien.

Vater Jahn, Union-Drink. ½ Alter Syrmier-Sliwowitz, ½ Creme de Vanille.

Vaumorillon, ein niederburgundischer Weißwein.

Veilchenduft. Einen Sektbecher fülle ¾ mit Eis und gib 1 Likörglas Creme d'Yvette dazu. Darauf lege eine Scheibe Citrone und auf diese ein Stück Zucker, getränkt mit Creme d'Angelique.

Veilchenlikör, 32 %, Zubereitung: 0,2 g Ceylonzimtöl, 0,2 g Vanillin, 0,3 g Nerolinöl, 1,5 g Jonon, 20 prozentige Lösung, 34 Ltr. Sprit, 96 %, 50 Ltr. Zuckersirup. Rest bis zu 100 Ltr. Wasser. Farbe: heliotrop.

Veltliner, ein nordital. Rotwein.

Velvet-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, etwas Selter zum Auflösen desselben, ½ Cocktailglas Portwein, ½ Likörglas Cognac, fülle auf mit Sherry, rühren, garnieren.

Vereinigung Niederland. Orangen-Bitter, 1 Stck. Zucker.

Verliebte. ½ Curacao triple sec, ½ Bols Cherry-Brandy.

Verlobungsring. 1/3 Cacao, 2/3 Bols Cherry-Brandy, oben ein Ring Advocaat.

Vermouth-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt. 1 Likörglas Cobblermischung mit ital. Vermouth auffüllen und garnieren. Die Garnitur mit Staubzucker bestreuen.

Vermouth-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Orange-Bitter, 2 Spritzer Angostura-Bitter, 1/2 Cocktailglas franz. Vermouth, 1/2 Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive, Citronenspirale.

Vermouth-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1/4 Likörglas Cognac-Asbach, 3/4 Likörglas Vermouth. Schüttle tüchtig, seihe in Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Vermouth frappé. In ein Fizzglas gebe Eis bis zum Rand und fülle je zur Hälfte mit Vermouth und Krondorfer Sauerbrunn.

Vermouth-Gommé. In ein Limonadenglas gebe: 2 Stck. Eis, 1 Cocktailglas franz. Vermouth, 1 Likörglas Gum, mit Krondorfer Sauerbrunn auffüllen und mischen.

Versuchs-Kompagnie. 1/6 Stoughton, 3/6 Rum, 2/6 Creme de Cacao Bols.

Verzenay, ein ausgezeichneter Wein der Champagne.

Verzy, ein weißer und roter Wein der Champagne.

Victoria. Fülle Mixbecher halb mit Eis und füge hinzu: 1 Likörglas Absinth, 1 Likörglas Creme de Violette; schüttle und seihe in ein Cocktailglas.

Victoria-Bowle. In eine Bowle gebe man: 1 Ltr. Ananasextrakt mit 1 Fl. Sherry und fülle auf mit 3 Fl. kaltem Sekt.

Victoria-Cobbler. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt, gib hinzu: 1 Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Cognac-Asbach, fülle auf mit La Prunelle und garniere.

Victoria-Punsch. 65 g Zucker auf eine halbe Citrone abgerieben, Saft von 3 Citronen, 1/2 Glas Wasser mit 6 Eiern auf dem Feuer schaumig schlagen und 2 Likörgläser Rum darunter mischen.

Vie en rose. In ein Limonadenglas gebe: den Saft einer halben Citrone, 1/2 Likörglas Grenadine, 1 Likörglas Kirschwasser, fülle auf mit Sodawasser, gut umrühren.

Vierundfünfziger. 1/4 Stoughton, 1/4 Curacao weiß, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Creme de Cacao à la Vanille Bols.

Vigneau, Château-du-V., ein weißer Bordeauxwein.

Villányer, ein roter und weißer Ungarwein.

Villenave-d'Ornon, Château-de-V., ein roter Bordeauxwein.

Violet-Cobbler, von J. Schönfeld. Ein Cobblerglas wird halb mit Eis gefüllt. Dazu gib: 3 Spritzer Cobblermischung, 1/3 Cognac, 2/3 Creme d'Yvette. Nimm einige frische Veilchen, tauche sie in Creme d'Yvette und trockne sie an der Luft. Wenn dieselben trocken, garniere den Cobbler damit.

Violet-Fizz. Fülle den Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1/2 Likörglas Raspberry-Sirup, 1 Likörglas Old-Tom-Gin, 1 Likörglas Creme de Violet, den Saft einer halben Citrone; gut schütteln. Ein Fizzglas fülle halb mit Selterwasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Violet-Sip. In ein Fizzglas gebe: 4 Stck. Eis, 2/3 Likörglas Creme d'Yvette, 1/3 Likörglas Abricotine, fülle auf mit Ginger-Ale.

Vollradser, berühmter weißer Rheinwein vom Schloß Vollrads.

Volnay, roter Burgunderwein der Côte d'Or.

Von der Goltz oder 54er. 1/4 Stoughton, 1/4 Curacao weiß, 1/4 Cherry-Brandy, 1/4 Creme de Cacao à la Vanille.

Von Keith. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols Curacao weiß, 1/3 Gember.

Von Klitzing. 1/4 Stoughton, 1/4 Cognac-Asbach, 1/4 Bols Curacao triple sec, 1/4 Eau de ma tante.

Von Knebel-Döberitz. 1/3 Scotch-Whisky, 1/3 Bols Kümmel kristallisiert, 1/3 Cognac-Asbach.

Von Koenigseck. 1/3 Stoughton, 1/3 Cherry-Brandy, 1/3 Bols Curacao weiß.

Von Loga. 1/3 Cognac-Asbach, 1/3 Bols Curacao triple sec, 1/3 Creme de Café.

Von Sparr. Ein paar Tropfen Stoughton, 1/2 Goldwasser, 1/2 Creme d'Angelique-Bols.

Von Wiesdorf. 1/3 Curacao triple sec, 1/3 Maraschino, 1/3 Bols Cherry-Brandy.

Von Wissmann. 1/6 Stoughton, 5/6 Bols Curacao triple sec.

Vornehme Mischung. 1/6 Stoughton, 5/6 Bols Curacao triple sec.

Vöslauer, ein niederösterreichischer Weiß- und Rotwein.

Vougeot, Clos-de-V., roter Burgunderwein der Côte d'Or.

„Grand-Hotel de l'Europe"

BAD GASTEIN

American Bar

Barkeeper Hans Schönfeld.

W

Wachenheimer, ein Pfälzer Wein.

Wachholderbranntwein, einfach, 38 %. Zubereitung: 70 g Wachholderöl, 20 g Citronenöl, 40 Ltr. Sprit, 96 %, 2 ½ Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Wachholdergetränke, bessere, erzielt man durch Destillieren der Wachholderbeeren, und zwar rechnet man auf je 100 Ltr. fertiges Getränk ein Destillat von 5 kg Beeren mit Kornbranntwein.

Waldmeister-Bowle I. In eine Bowle gibt man: 3 Fl. leichten Moselwein. Dann hängt man 3 Bündel nicht blühenden, aber schon am Tage vorher gepflückten Waldmeister nach unten so in den Wein, daß die Stiele nicht mit eintauchen. Nachdem der Wein genügend angezogen hat — ca. 10 Minuten —, was man durch fortwährendes Kosten ausfindet, entfernt man den Waldmeister und fügt noch einige Orangenscheiben ohne Kerne bei.

Waldmeister-Bowle II. Man nehme ein Sieb, lege in dasselbe mehrere Bündel noch nicht blühenden Waldmeister mit den Köpfen nach innen und gieße 3 Fl. Moselwein langsam darüber. Es ist dabei zu beachten, daß nur die Blätter und nicht die Stiele ausgelaucht werden. Man wiederhole dieses Verfahren, bis die Bowle genügend Waldmeistergeschmack angenommen und gieße dann 1 Fl. guten, schweren Rheinwein zu.

Waldmeister-Bowle III. Etwas im Trocknen welk gewordener, aber nicht ganz ausgetrockneter oder naß gewordener Waldmeister, den Saft einer Orange, 1 Fl. Rotwein, 1 Fl. Weißwein, etwas Zucker läßt man in einem Kruge gut verdeckt eine Viertelstunde im Eise ziehen. Dann seiht man diese Mischung über ½ Pfd. gezuckerte Erdbeeren.

Waldmeister-Bowle mit Apfelwein. Zu 2 Fl. gut gekühltem Apfelwein hänge 4 Bündel Waldmeister so an einen Faden, daß nur die Blättchen eintauchen. Nach etwa 10 Minuten entferne den Waldmeister, süße die Bowle nach Geschmack, gib 3 kernlose Orangenscheiben dazu und 2 Fl. kaltes Selterwasser.

Waldmeisterlikör, 32 %. Zubereitung: 10 kg frischer, blühender Waldmeister — obere Stengelteile — werden gut zerschnitten und durch sehr scharfes Pressen von überflüssigem Pflanzensafte, welcher grasig schmeckt, befreit. Dazu gibt man 250 g Tonkabohnen und 10 Ltr. 96 prozentigen Sprit, sowie 5 Ltr. Weindestillat, läßt einen Tag — nicht länger — stehen und preßt darauf ab, was etwa 17 Ltr. Auszug ergibt. Von demselben möge man jeweilig 2 Ltr. auf 100 Ltr. Getränk nehmen. Hierzu: 30 Ltr. Sprit, 96 %, 20 Ltr. Weißwein, 10 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, farblos.

Waldmeister-Sorbet. In einem hohen Champagnerkelch vermenge man Waldmeister-Gefrorenes mit Gleichen Teilen Weißwein und Champagner, garniere mit kleinen Blättchen Waldmeister.

Waldorf-Astoria. 1/3 Parfait amour, 1/3 Marasquin, 1/3 Bols Cherry-Brandy.

Walporzheimer, ein Ahr-Rotwein.

Warmbier I. 1 Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, 1 Glas Bier, etwas Zimt werden gekocht, 2 Eidotter werden mit einem halben Glas Milch gequirlt und unter fortwährendem Rühren zu dem heißen Bier gegeben.

Warmbier II. 1/2 Glas Weißbier, 1/2 Glas Weißwein, 1 Teelöffel Zucker, etwas Zimt und abgeriebene Citronenschale werden zusammen gekocht, mit etwas Kartoffelmehl gebunden und tüchtig gequirlt.

Warmbier III. 1 Glas Weißbier, 1 Likörglas Rum, 2 Eier, etwas Citrone, 1 Eßlöffel Zucker werden gut gequirlt auf dem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen bis zum Kochen gebracht.

Warmbier IV. 1 Ltr. Bier bringe man zum Kochen, ebenso 1/2 Ltr. Milch mit 2 Eßlöffel Zucker. Darauf mischt man die Milch und das Bier, gibt etwas Salz und ein wenig Butter dazu, sowie 2 Eigelb und quirle die Mischung gut durch.

Warmbier auf polnische Art. 100 g Zucker, 1/2 Ltr. Bier, 1/2 Ltr. Wein, etwas Zimt und Citronenschale gebe man in eine Kasserolle und lasse bis ans Kochen kommen. Darauf füge man unter fortwährendem Rühren 3 gut verquirlte Eigelb hinzu.

Warmer Bauer. 4/7 Cognac, 2/7 Bols Orangen-Bitter, 1/7 Gember.

Warmer Punsch von Fruchtsaft. Hierzu eignen sich eigentlich alle Fruchtsäfte, mit Ausnahme des Erdbeersaftes, der sich besser für kalte Mischungen eignet. — Man nehme 2 Ltr. Weißwein, 2 Ltr. heißes Wasser, nach Belieben Zucker und Fruchtsaft, koche auf und gebe 1 Fl. Arrac zu.

Washington-Club-Punch. In eine Punschbowle gebe: 1 Pfd. Zucker, 1/2 Ltr. Wasser, den Saft von 6 Citronen, 1/2 Ltr. Jamaica-Rum, 1/2 Ltr. Cognac-Asbach, 1/4 Ltr.

schwarzer Tee, 3 Fl. Champagner, diverse Früchte. Rühren und kalt servieren.

Washington-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Likörglas Noyaux, 1 Cocktailglas Cognac und fülle auf mit Milch. Streue Staubzucker obenauf.

Wassail-Bowle I. 1 Ltr. heißes Ale, 1/2 Ltr. Sherry, den Saft und die Schale einer Citrone, 2 gut geröstete Aepfel, je 1/2 Teelöffel Muskatblüte. Ginger, Zimmt und Zucker nach Geschmack gebe man in eine Bowle.

Wassail-Bowle II. In eine Kasserolle gebe man: eine halbe geriebene Muskatnuß, eine Nelke, 1/4 Teelöffel gestoßenen Ginger und ein wenig Zimtschale. Man gieße darauf 1 Tasse kaltes Wasser und lasse kochen. Dann füge man 1 Ltr. Ale, 2 Fl. Madeira und 3/4 Pfd. Staubzucker hinzu und bringe die Kasserolle wiederum aufs Feuer. — In eine Punschbowle gebe man 6 Eigelb und 3 Eiweiß. Wenn die obige Mischung warm ist, gebe man 1 Tasse voll zu den Eiern, wenn die Mischung noch etwas wärmer, nochmals 1 Tasse voll und fahre so fort bis 5 Tassen gebraucht worden sind. — Darauf lasse die Mischung in der Kasserolle kochen, gebe sie dann über die Eier und rühre tüchtig um. Entkerne 6 Aepfel, ohne dieselben zu schälen, fülle die Höhlungen mit Zucker, röste die Aepfel und gib sie in die Bowle. Muß sehr heiß serviert werden.

Wasser-Bavaroise. 1/3 Glas Capillavie-Sirup, 1 Teelöffel Orangenblütenwasser. Mit heißem Wasser auffüllen.

Wasser-Punsch, weiß, 2 Fl. Haut-Sauterne, 2 Fl. Arrac und 2 Fl. Reinwein, Zucker nach Geschmack, ans Kochen bringen.

Wasser-Punsch, rot. 2 Fl. roter Portwein, 2 Fl. Rum und 2 Fl. Bordeaux, Zucker nach Geschmack, ans Kochen bringen.

Wedding-Bowle. In eine Bowle gebe: den geseihten Saft von 6 Orangen und 6 Citronen, 1 Pfd. Staubzucker, 2 Fl. Vichy-Wasser, 1/2 Ltr. Jamaica-Rum, 1/2 Ltr. Cognac, 1 Cocktailglas Chartreuse, 1 Cocktailglas Benedictine, 1 Cocktailglas Curacao, 1 Cocktailglas Maraschino, 2 Ltr. Burgunder, 2 Fl. Champagner, diverse geschnittene Früchte. Rühren und kalt servieren.

Wedding-Punsch I. Fülle Punschglas halb voll Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Grenadine, 4 Spritzer Citronensaft, fülle auf mit 1/3 Cocktailglas grüner Chartreuse und 1 Cocktailglas grünem Curacao. Garniere mit gewaschenen, grünen Orangenblättern und diversen Saisonfrüchten.

Wedding-Punsch II. In eine große Punschbowle gebe man:

½ Stange Vanille, ½ Ltr. Ananas-Sirup, den Saft von 10 Citronen, ¼ Ltr. Citronensirup, ½ Pfd. Hutzucker und löse auf mit 1 Ltr. heißen Wassers. Alsdann füge bei: 1 Fl. Portwein, ½ Fl. Cognac-Asbach. Man rühre gut um, lasse 2 Stunden ziehen und passiere durch ein feines Sieb. Sehr kalt servieren.

Weile er, ein Nahewein.

Weinblüten-Bowle I. Zur Zeit der Rebenblüte übergieße man einen Strauß Rebenblüten mit 2 Fl. gutem Moselwein. Gebe nach Geschmack Zucker dazu und fülle mit Sekt auf.

Weinblüten-Bowle II. In 2 Fl. Moselwein und 1 Fl. Rheinwein läßt man einen Strauß Rebenblüten eine kurze Zeit ziehen. Dann gibt man einige kernlose Orangenscheiben und füllt mit trockenem Sekt auf Zucker nach Belieben.

Wein-Chokolade-Punsch. 200 g Vanille-Chokolade, 70 g Zucker und 1 Fl. Weißwein werden bis ans Kochen gebracht und dann 4 Eidotter zugequirlt.

Wein-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche Weißwein statt Cognac.

Wein-Kühltrank. In ein Limonadenglas gebe 2 Stck. Eis, 1 Glas Sherry-Portwein oder Rotwein, den Saft einer halben Citrone; gieße Wasser obenauf.

Wein-Punsch I. Die Schalen von 2 Orangen und 2 Citronen werden auf 1 Pfund Zucker abgerieben. Dann gebe ⅕ Ltr. Wasser, den Saft obiger Früchte, 4 Fl. Weißwein und ½ Ltr. Arrac dazu und serviere sehr kalt.

Wein-Punsch II. Der Saft von 5 Citronen, 1½ Pfd. Zucker, 3 Fl. Weißwein und ½ Ltr. Wasser werden in eine Punschbowle gegeben und einige Zeit stehen gelassen. Alsdann füge man ¾ Ltr. Arrac bei und serviere sehr kalt.

Wein-Punsch III. Auf ½ Pfd. Zucker reibe man die Schalen von 1 Citrone ab und gebe diesen mit dem Saft von 3 Citronen und 2 Fl. Weißwein in eine Kasserolle, wo man es bis zum Kochen kommen läßt. Darauf fügt man 1 Weinglas Arrac bei und läßt erkalten.

Wein-Punsch IV. In 1 Ltr. Wasser löse man ½ Pfd. Zucker auf und gebe den Saft von 2 Citronen und 1 Fl. kochenden Weißwein dazu. Vor dem Servieren füge ½ Fl. Portwein und ¼ Fl. Rum hinzu.

Wein-Punsch V. Man erhitzt 2 Ltr. leichten Franken- oder Moselwein mit 750 g Zucker, auf dem man zuvor das Gelbe von 2 oder 3 Citronen abgerieben hat, langsam über dem Feuer, tröpfelt den Saft von 4 oder 5 Citronen dazu, nimmt dann den Wein vom Feuer und gießt ¼

Ltr. feinen Arrac hinzu. Noch angenehmer schmeckt dieser Punsch, wenn man in die Bowle, worin man ihn gießt, 1 in Stücke zerschnittene, stark mit Zucker bestreute und mit 1 Glas Madeira übergossene Apfelsine, besseren Durchziehens halber, schon einige Stunden vorher einlegte und gut zugedeckt stehen ließ.

Weißbier mit Himbeer. 1 Glas Weißbier mit 1 Likörglas Himbeersaft gemischt.

Weißbier mit Rum. 1 Glas Weißbier mit 2 Likörgläsern Rum mischen.

Weißbier mit Sekt. 1 Glas Weißbier mit 1 Glas Sekt mischen.

Weiße Bowle. 25 Eigelb gibt man in eine Terrine, fügt Puderzucker — soviel, daß eine dicke Masse entsteht — hinzu, schlägt die Masse steif, gibt 1 großes Stück Kunsteis dazu und läßt das Ganze etwas abkühlen. Unter stetem Rühren gießt man dann 3 Fl. besten, auf Eis gekühlten Rheinwein und 1 Fl. guten, deutschen Champagner hinein, fügt nach Geschmack 1/4 Fl. echten Chartreuse hinzu und nimmt das Eis heraus.

Weißer Glühwein. 3/4 Punschglas Weißwein, 2 Likörgläser Arrac, 4 Stck. Würfelzucker, einige Nelken, etwas Zimt und Muskatblüte gebe man in eine Kasserolle und lasse bis zum Kochen kommen, alsdann füge man unter fortwährendem Rühren 2 gut geschlagene Eigelb hinzu.

Weißes Rössel. 1/3 Curacao grün, 1/3 Marasquin, 1/3 Bols Advocaat.

Weißwein-Limonade. In ein Limonadenglas gebe einige Stücke Eis, den Saft einer Citrone, 1 Likörglas Ananas-Sirup, 1 Teelöffel Zucker, 1 Glas Weißwein, fülle auf mit Wasser oder Selterwasser.

Wermutbranntwein, 38%. Zubereitung: 2,5 g Angelikawurzel, 2,5 g Citronenöl, 2,5 g Apfelsinenöl, 6 g Kalmusöl, 10 g Korianderöl, 30 g Wermutöl, 40 Ltr. Sprit 96%, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser. Farbe: grünlich.

Westerländer Tee-Punsch. Westerländer Tee-Punsch ist das Nationalgetränk der Sylter Einwohner. Wird in Tassen serviert mit Tee, Zucker und Kümmel. — Kaffee-Punsch ist dieselbe Mischung, statt Tee gebe Kaffee. Der Kümmel steht in großen Flaschen auf dem Tisch und kann sich jeder beliebig damit bedienen.

Whip. Man vermischt 1 Fl. Weißwein mit 180 bis 200 g gestoßenem Zucker, ein wenig ganzen Zimt, dem Saft und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone und dem ganzen Inhalte von 4 Eiern, setzt dies in einer Kasserolle aufs Feuer und schlägt es mit einem Schneebesen bis zum Kochen, worauf man es sogleich serviert.

Whisky and Gingerale. Wie Brandy and Gingerale, gebrauche Scotch-Whisky statt Cognac.

Whisky and Honey. Wie Brandy and Honey, gebrauche Rye-Whisky statt Brandy.

Whisky and Mint Toddy. In einen Whisky-Tumbler gebe 1 Teelöffel Zucker, 1 Zweig Krauseminze und serviere mit 1 Fl. Rye-Whisky, damit sich der Gast selbst eingießen kann. Gib einen kleinen Barlöffel dazu.

Whisky-Cobbler. Fülle ein Cobblerglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Cobblermischung, fülle mit Rye-Whisky auf, garniere geschmackvoll. Die Garnitur mit Staubzucker bestreuen.

Whisky-Cocktail I. Gib in ein Barglas 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Bols Bitter, 2 Spritzer Curacao orange, 1 Bolsglas American-Whisky. Rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenschale, etc.

Whisky-Cocktail II. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Zuckersirup, 3 Spritzer Angostura, 1 Cocktailglas Rye-Whisky. Rühren, in Cocktailglas seihen, Citronenspirale.

Whisky-Cocktail III. Größere Quantitäten. In ein Mischglas gebe: ½ Likörglas Benedictine, ½ Likörglas roten Curacao, ½ Likörgas Angostura-Bitter, 1 Likörglas Zuckersirup; fülle auf mit Rye-Whisky, rühre gut, seihe in eine Literflasche und verkorke gut.

Whisky-Cocktail mit Absinth. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Spritzer Zuckersirup, 1 Spritzer Aromatic-Bitter, 1 Cocktailglas Whisky, rühren. Man gebe 2 Spritzer Absinth in das Cocktailglas und seihe die Mischung hinein.

Whisky-Cordial. Von 1 Pfd. reifen Johannisbeeren entferne die Stiele, gebe dieselben in ein Gefäß, füge hinzu: die Schale von 2 Citronen, 1 Messerspitze gestoßenen Ingwer und 1 Ltr. Rye-Whisky. Lasse dasselbe 24 Stunden gut zugedeckt stehen. Darauf seihe in ein anderes Gefäß, gebe 1 Pfd. Hutzucker hinein und lasse nochmals 12 Stunden stehen. Dann fülle in Flaschen und verkorke dieselben gut.

Whisky-Crusta. Wie Rum-Crusta, gebrauche Rye-Whisky statt Rum.

Whisky-Daisy. Wie Brandy-Daisy, gebrauche amerik. Rye-Whisky statt Cognac.

Whisky-Egg-Nogg. Wie Egg-Nogg, gebrauche Rye-Whisky Cognac und Rum.

Whisky-Fix. Wie Gin-Fix, gebrauche Whisky statt Gin.

Whisky-Fizz. Fülle den Mixbecher halb mit Eis; ½ Eßlöffel Zucker, der Saft einer halben Citrone, 1 Cocktailglas Whisky werden im Mixbecher gut durchschüttelt.

Sodann fülle ein Fizzglas halb mit Sodawasser und gieße die Mischung behutsam auf.

Whisky-Flash. Mischglas mit 4 Stck. Eis, füge hinzu: 1 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Ananas-Sirup, 1 Cockglas Scotch-Whisky, etwas Wasser, rühren, in Highballglas seihen.

Whisky-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, 1/2 Eßlöffel Zucker, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky. Schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Whisky-Flip-Flap. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Zuckersirup, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, schüttle gut, seihe in ein Flipglas.

Whisky-Julep. Wie Brandy-Julep, gebrauche Rye-Whisky statt Cognac.

Whisky-Punch I. Wie Brandy-Punch, gebrauche Whisky statt Cognac.

Whisky-Punch II. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Curacao, 1 Spritzer Noyaux, fülle auf mit Rye-Whisky und garniere geschmackvoll mit Saisonfrüchten.

Whisky-Rickey. Wie American-Rickey, gebrauche Scotch-Whisky statt Rye-Whisky.

Whisky-Sling. Wie Brandy-Sling, gebrauche je nach Wunsch Scotch oder Rye-Whisky.

Whisky-Smash. Wie Brandy-Smash, gebrauche amerikan. Rye-Whisky statt Cognac.

Whisky-Snapper. In ein Limonadenglas gebe: 1 Teelöffel Zucker, 4 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Himbeersaft, 1 Cocktailglas Scotch-Whisky, 1 Löffel Honig, gut rühren, mit Soda auffüllen, 1 Citronenscheibe hinein geben.

Whisky-Sour. Wie Brandy-Sour, gebrauche Rye-Whisky statt Cognac.

Whisky-Spider. In ein Limonadenglas gebe: 2 Sck. Eis, 4 Spritzer Angostura, 1 Cocktailglas Rye-Whisky, 1 Scheibe Citrone, fülle auf mit Ginger-Ale.

Whisky-Twist. Wie Brandy-Twist, gebrauche Rye-Whisky statt Cognac.

Whist. Man überbrüht 16 g feinen Tee mit 1/2 Ltr. kochendem Wasser, gießt dieses durch eine Serviette oder eine Teeseihe auf 1/2 kg Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von 6 Citronen dazu und gießt 3 Ltr. guten Medoc hinein. Diese Mischung erhitzt man über Feuer bis fast zum Kochen und serviert sie dann sofort.

Whist. auf andere Art. Man reibt 1/2 kg Zucker an 2 Citronen ab, drückt dann den Saft von diesen 2 Citronen daran, gibt 1/4 Ltr. Weißwein dazu und läßt es 2 Stunden stehen. Nach diesem kocht man ½ Ltr. Wasser und gießt über 10 g feinsten chinesischen Tee-Pecco-Souchong, läßt es 5 Minuten stehen und passiert es durch ein Sieb zu dem Zucker und Wein. Dann setzt man alles übers Feuer. Wenn es siedend wird, so gibt man noch ¼ Ltr. Jamaica-Rum hinzu und füllt es schnell in die passenden Gläser.

Whist-Punsch. In 1 Ltr. Wasser kocht man 1 Pfd. Zucker klar, fügt 3 Fl. Moselwein und ¾ Ltr. Arrac, sowie den Saft von 6 Citronen hinzu und läßt gut heiß werden, aber nicht kochen.

White-Blush. In ein Fizzglas gebe 1 Cocktailglas Rye-Whisky, fülle auf mit kalter Milch.

White-City-Punch. In größere Punschbowle gebe: ¾ Ltr. Orangensaft, ¼ Ltr. Citronensaft, 4 Pfd. Hutzucker, 6 Liter Wasser, ¼ Ltr. Erdbeersirup, ¼ Ltr. Ananassirup, ⅛ Ltr. Maraschino, 6 Fl. Champagner, 2 Ltr. Tockayer, 1½ Ltr. Rye-Whisky, ½ Ltr. Rum, 1 Ltr. Mineralwasser, diverse geschnittene Früchte. Rühren und sehr kalt servieren.

White-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Curacao weiß, ¾ Cocktailglas Cointreau triple sec, ¼ Kirschwasser, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche, Citronenspirale.

White-Feather. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 2 Teelöffel Zucker, ¾ Cocktailglas Rye-Whisky, schüttle tüchtig, seihe in ein Punschglas, welches halb mit Eis gefüllt, fülle auf mit Milch, streue Muskatnuß obenauf.

White-Lion. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Spritzer Citronensaft, ein wenig Selterwasser, ½ Likörglas Himbeersaft, ½ Likörglas Curacao, 1 Cocktailglas Rum, rühren, mit Saisonfrüchten garnieren.

White-Lion-Punch. Fülle Punschglas halb mit Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 3 Spritzer Citronensaft, 3 Spritzer Curacao, 2 Spritzer Himbeersirup, fülle auf mit Santa-Cruz-Rum, rühren, garnieren.

White-Mountain-Punch. Fülle Mixbecher halb mit Eis, gebe hinzu: 1 Teelöffel Zucker, 1 Ei, ½ Cocktailglas Cognac, ½ Cocktailglas Portwein, fülle auf mit Milch, schüttle tüchtig, seihe in ein Punschglas, streue Muskatnuß obenauf.

White-Whisky-Blush. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Curacao, ½ Likörglas Zuckersirup, 1 ½ Likörglas Scotch-Whisky, fülle auf mit Milch, schüttle gut und seihe in ein Limonadenglas, das halb mit Eis gefüllt ist. Siehe zu, daß sich eine Haube Schaum bildet.

White-Wine-Whey, englisch. In ⅓ Ltr. kochende Milch gieße im Moment des Kochens 2 Glas Sherry. Die Milch wird dadurch gerinnen und das Geronnene setzt sich in 3 Minuten zu Boden. Darauf gieße die Milch von dem Geronnenen ab und süße nach Geschmack.

Widows-Riss. Gebrauche ein spitzes Südweinglas. 1 Eigelb, $^1/_4$ Maraschino, $^1/_4$ Benedictine, $^1/_4$ Chartreuse grün.

Wiesbadener. $^1/_2$ Curacao grün, $^1/_2$ Bols Vanille rot, 1 Tropfen Advocaat obenauf.

Willy. $^1/_3$ Chartreuse grün, $^1/_3$ Kümmel, $^1/_3$ Rum.

Wilsdorfer. $^1/_3$ Marasquin, $^1/_3$ Cognac, $^1/_3$ Bols Cherry-Brandy.

Wiltinger, ein Saarwein.

Winkeler, ein weißer Rheingauer Wein von Winkel a. Rh.

Winterfeld. $^3/_4$ Arrac, $^1/_8$ Bols Cherry-Brandy, $^1/_8$ Curacao weiß extra sec.

Wintrichter, ein Moselwein.

Winzenheimer, ein Nahewein.

Witwen-Kuß. In ein Mixglas, halb voll Eis, gebe: 1 Likörglas Benedictine oder Chartreuse oder irgend ein Creme-Likör, mische oder frappiere gut mit dem Barlöffel, seihe in ein Pousse-Café-Glas $^3/_4$ voll. Obenauf dicke, frische Sahne, einige Tropfen Creme d'yvette oder Creme de Vanille rot.

Wodka, polnisch, russischer Branntwein.

Wutki, gemeiner russischer Korn- und Kartoffelschnaps.

X

Xérès. Xeres, Jerez, Sherry, berühmter Wein Spaniens aus der Gegend von Jerez de la Frontera in der Provinz Cadiz. Der Xérès muß 4—5 Jahre lagern und wird nach 15—20 Jahren vorzüglich.

Xérès-Punsch. In eine Punschbowle gebe: 2 Eßlöffel feinen Zucker, 1 Cocktailglas Creme de Vanille, 2 Cocktailgl. Curacao weiß, 2 Fl. Xérès, ¼ Fl. Cognac-Asbach, die Scheiben einer Orange, 5 Scheiben Citrone, 2 Scheiben Ananas, div. Saisonfrüchte und stelle 1 Stunde kalt.

Ximenes, ein spanischer Xereswein.

X-Strahlen. ¼ Orange-Bitter, ¼ Bols Cherry-Brandy, ¼ Curacao weiß, ¼ Creme d'Angelique grün.

Y

Yachting-Club-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Zuckersirup, 2 Spritzer Aromatic-Bitter, 1 Spritzer Absinth, 1½ Cocktailglas Holland-Gin, ¾ Likörglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Yachting-Club-Fizz. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu: 4 Spritzer Citronensaft, 2 Spritzer Himbeersaft, 1 Teelöffel Zucker, 1 Cocktailglas Old-Tom-Gin, ½ Likörglas Sahne, schüttle tüchtig und seihe in ein zur Hälfte mit Selters gefülltes Fizzglas.

Yachting-Club-Sour. Fülle Mixbecher halb mit Eis, füge hinzu den Saft einer halben Citrone, 1 Teelöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Cocktailglas Peach-Brandy. Schüttle tüchtig, seihe in ein Sourglas.

Yankee-Flip. Fülle Mixbecher halb mit Eis, 1 frisches Ei, ½ Eßlöffel Zucker, ¾ Cocktailglas Rotwein, 1 Likörglas Ananassirup, schüttle tüchtig, seihe in ein Flipglas, streue Muskatnuß darauf.

Yellow-Dog-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 1 Stck. Orangenschale, ½ Cocktailglas Scotch-Whisky, ½ Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen.

Yellow-Rattler. Mixbecher halb voll Eis, füge hinzu: 1 Teelöffel Zucker, den Saft einer Orange, 1 Ei, 1 Cocktailglas

Gordon-Gin, schüttle tüchtig, seihe in ein Fizzglas, fülle auf mit Krondorfer Sauerbrunn.

Yodlers Relief. In einen Whisky-Tumbler gebe: 3 Spritzer Citronen-Saft, 1 Teelöffel Molasses, fülle auf mit Rye-Whisky, serviere mit kleinem Barlöffel.

Yorksche Mischung. ½ Peppermint, ½ Bols Cherry-Brandy.

Yorkshire-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 4 Spritzer Zuckersirup, 2 Spritzer Angostura, ¾ Cocktailglas Cider, 1 Likörglas Apple-Jack — Apfelcognac —, rühren, in Cocktailglas seihen.

Yorkshire-Punsch. Der Saft einer Citrone wird über dem Feuer mit 3 Eßlöffel voll Candiszucker aufgelöst und nach Erkalten mit 1 Cocktailglas Rum und etwas Wasser im Punschglas serviert.

Yorkshire-Toddy, hot. In ein angewärmtes Toddyglas gebe: 2 Stck. Würfelzucker, fülle auf mit ½ kochendem Wasser, ¼ Scotch Whisky, ¼ Irish-Whisky. Gebe 1 Stck. Citronenschale hinein und 1 Spritzer Rotwein obenauf.

Young-Fellow. In ein Limonadenglas gebe: 3 Stck. Eis, 1 Likörglas Peach-Brandy, 1 Scheibe Orange, fülle auf mit Sodawasser.

Yquem, Château-Y., berühmter franz. Weißwein aus dem Gebiete von Sauternes.

Yssac-la-Tourette, kleiner Rotwein der Auvergne.

Yvorne, ein Waadtländer Weißwein.

Z

Zabajone, italienisch. 10 Eigelb, 5 Eßlöffel Zucker werden mit dem Schneebesen gut geschlagen, alsdann gebe 1 Fl. Malaga und 1 Fl. Marsala dazu und mache auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren heiß. Nicht kochen.

Zahmer August. ½ Cognac-Asbach, ½ Bols Curacao triple sec und ein paar Tropfen Kümmel.

Zandvoort-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 3 Spritzer Orange-Bitter, 3 Spritzer Maraschino, ½ Cocktailgs Holland-Gin, ½ Cocktailglas franz. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Olive.

Za-Za-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Pepson-Bitter, ½ Cocktailglas Gin, ⅓ Cocktailglas ital. Vermouth, rühren, in Cocktailglas seihen, Kirsche.

Zeltinger, ein Moselwein.

Zenith-Cooler. Ein Coolerglas fülle zu ⅓ mit Eis, füge hinzu: 1 Likörglas Ananas-Sirup, ¾ Cocktailglas Old-Tom-Gin, fülle auf mit Apollinaris.

Zeppelin II., von W. Kersten, Köln. ½ Cognac, ½ Creme de Noyaux.

Zimtlikör, 28 %. Zubereitung: 0,5 g Neroliöl, 10 g Ceylonzimtöl, 10 g Nelkenöl, 35 g Kassiaöl, 30 Ltr. Sprit, 96 %, 25 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser, Farbe: hellgelb.

Zimtlikör, 28 %. Extraktive Zubereitung: Auszug von 0,600 kg Kassiazimt, 0,300 kg Ceylonzimt, 0,100 kg. Kassiablüten mit 50prozentigem Sprit, 30 Ltr. Sprit, 96 %, 25 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. Wasser. Farbe: hellgelb.

Zincum sülfiricum. ⅔ Cognac-Asbach, ⅓ Ratafia de Pêches.

Zinfandel, Name einiger nordamerikanischer Rotweine.

Zingle. Ueber 3 geröstete Aepfel reibe etwas Muskatnuß und Zucker, lege sie in einen Krug mit einigen Scheiben plum cake — engl. Kuchen — und fülle auf mit 1 Ltr. heißem Ale.

Zitronengewürzlikör, 35 %. Zubereitung: 2 g Neroliöl, 2 g Korianderöl, 2 g Mazisöl, 30 g Apfelsinenöl, 75 g Citronenöl, 37 Ltr. Spiritus, 96 %, 24 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. mit Wasser auffüllen. Farbe: gelb.

Zitronenlikör, 35 %. Zubereitung: Entweder 90 g Citronenöl und 40 g Apfelsinenöl, oder: 2 kg Citronendestillat und 1,5 kg Apfelsinendestillat. Dazu: 37 Ltr. Spiritus, 96 %, 20 Ltr. Zuckersirup, Rest bis zu 100 Ltr. mit Wasser auffüllen. Farbe: gelb.

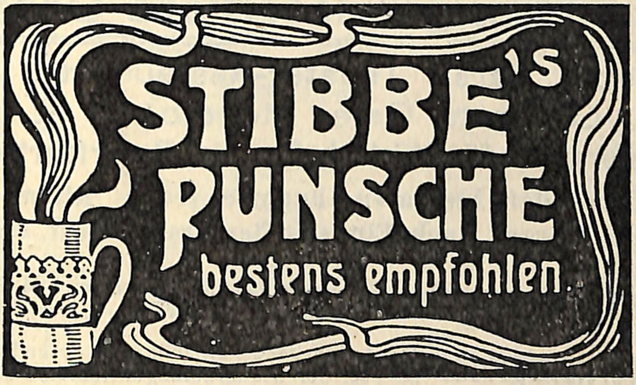
Zitronen-Limonade. In ein Limonadenglas gebe man: 2 Stck. Eis, 1 Eßlöffel Zucker, den Saft einer Citrone, fülle das Glas mit Wasser auf, rühre gut um und gebe eine Scheibe Citrone hinein.

Znaimer, ein mährischer Weißwein.

Zouave-Cocktail. Mischglas mit 3—4 Stck. Eis, 2 Spritzer Zuckersirup, 2 Spritzer Orangen-Bitter, 1 Spritzer Absinth, 1 Likörglas franz. Vermouth, 1 Likörglas russ. Kümmel, rühren, in Cocktailglas seihen.

Zuckerhändler. ein mährischer Wein.

* * *



American-Bar-Journal

Redaktion und Expedition:

Cöln, Alte Wallgasse 8—10, Telephon B 4029.

*

Fachwissenschaftliche Wochenschrift der

Gastronomie und Mixologie

*

Erstklassiges Insertions-Organ

Für: „Bars, Theater-Restaurants, Cabarets, Cafés etc. etc.“ :.:

Lieferanten für Wirtschafts-, etc. Bedarfsartikel.

Schluss der Inseraten-Annahme jeden Mittwoch-Morgen nach Eingang der ersten Post.

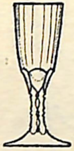
Abonnementspreis: für Deutschland und Oesterreich M. 2.50, für die übrigen Länder M. 3,—, vierteljährl.

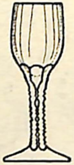
Insertionspreis: Die 4gespaltene Petitzeile oder deren Raum 30 Pfg. bei Wiederholungen hohen Rabatt.

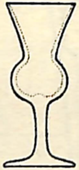
Verlag von JOHN LEYBOLD, CÖLN.

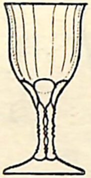
Gläser.

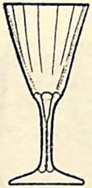
Tromm-Corzilius - Mülheim-Rhein.

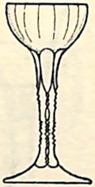

1

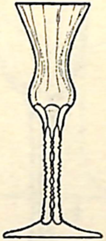

2

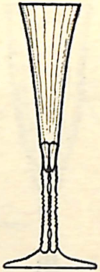

3

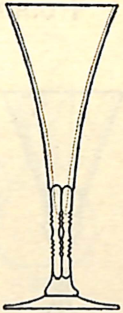

4

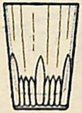

5

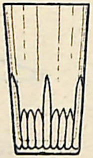

6

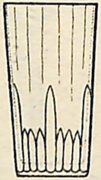

7

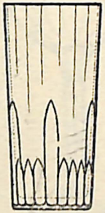

8

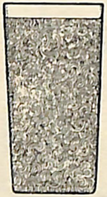

9

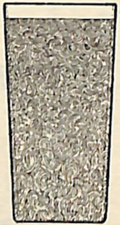

10

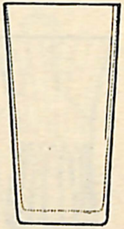

11


12

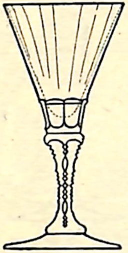

13

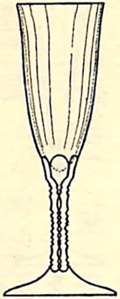

14

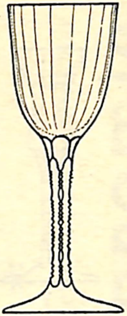

15

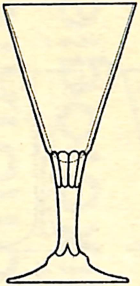

16

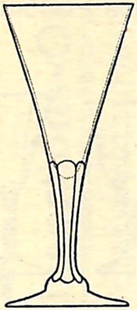
Tromm-Corzilius - Mülheim-Rhein.

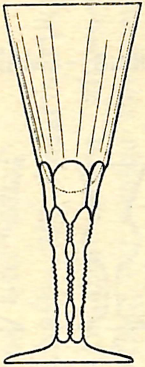

17

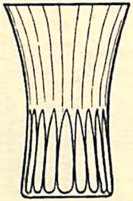

18

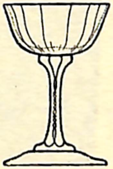

19

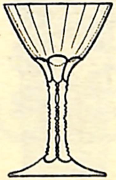

20

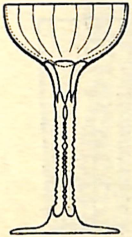

21

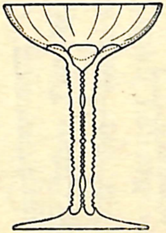

22

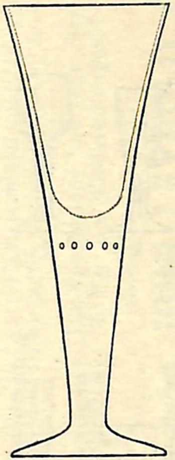

23


24

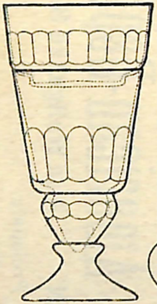

25

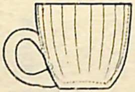

26

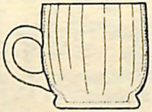

27

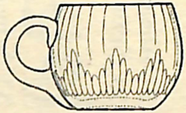

28

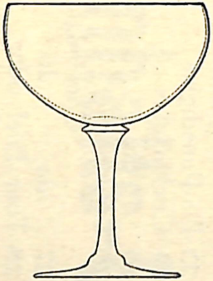
Tromm-Corzilius - Mülheim-Rhein.

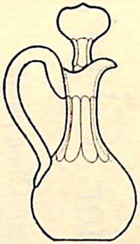

29

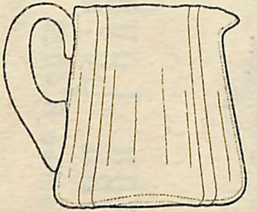

30

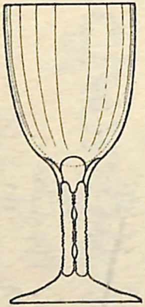

31

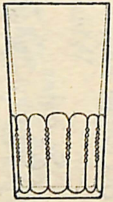

32

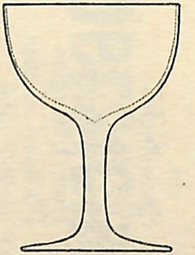

33

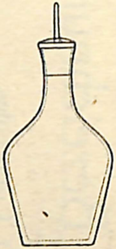

34


35


36


37


38


39

Bezeichnung der Gläser.

1 Cognacglas
2 Likörglas
3 do.
4 Südweinglas
5 do.
6 Knickebeinglas
7 Holl. Likörglas
8 Pousse-Caféglas
9 Sorbet oder Panachée-Glas
10 Gigger oder Whiskyglas
11 Sourglas
12 Whisky-Sodaglas
13 do.
14 Limonadenglas
15 do.
16 Misch- oder Barglas
17 Flip-Glas
18 do.
19 Cobbler Glas
20 Champagnerglas
21 do.
22 Champagner-Cobblerglas
23 Eis-Punschglas
24 Cocktailglas
25 do.
26 Champagner Cocktailglas
27 do. do.
28 Tour Eifel oder Cavalierglas
29 Absinthglas
30 Schweden-Punschglas
31 Punschglas
32 do.
33 Schwenkschale
34 Likörcaraffe zu Pousse.Café
35 Jug-Cup
36 Pilsener Glas
37 Ale Glas
38 Porter Glas
39 Spritz-Flacon

Zu beziehen durch:

John Leybolds American-Depôt,

Telephon B 4029. CÖLN Alte Wallgasse 8-10.

Verlangen Sie Preisliste.

Inhalts-Uebersicht

der

Mischgetränke und Likör-Mischungen.

Bavaroises

Bavaroise
Bavaroise, italienisch
Bavaroise, amerikanisch
Chocolade Bavaroise
Citronen »
Eier »
Himbeer »
Mandel »
Milch »
Tee »
Wasser »

Biermischungen, kalte glasweise.

Ale Flip
Ale-Punsch
Ale-Sangeree
Beer Sour
Birambrot
Black and Tan
Bridge Bracer
Brunswick Cooler
Champagne Velvet
Cincinnati-Cocktail
Cooper
Dogs Nose
Ginger Daisy
Half and Half
Lemon and Dash
Lichtenhainer mit Sekt
Pilsener mit Sekt
Polentrunk
Porter Sangeree
Purl I.
„ II.
Sachsentrunk
Shandy Gaff
Weißbier mit Himbeer
„ „ Rum
„ „ Sekt

Biermischungen, kalte größere Quantitäten.

Ale-Punsch
Berliner Walpurgistrank
Bier-Kaltschale
English Ale Cup
„ „ „
Englische Bier-Bowle
Koppheister Water
Parforce-Bowle
Porter-Cup
Spritzkanne

Biermischungen, warme glasweise

Bier Chaudeau
Engl. Night Cap
„ Rum Punsch I.
Fliese
Hot Ale Sangeree
„ English Ale Flip
„ „ Egg Flip
„ „ Porter Flip
„ Porter Sangeree
Schaum-Warmbier
Warmbier

Biermischungen, warme größere Quantitäten,

Ale Berry
Ale Posset
„ Weisbier-Punsch
Crahamball
Engl. Rum-Punsch
Hot Pot
Jäger Warmbier
King Williams Posset
Mulled Ale I.
„ „ II.
„ „ III.
Polnischer Tee 1.

Purl II.
Rumfustian
Schaumwarmbier
Studenten-Punsch
Warmbier IV.
,, auf polnische Art
Wassail Bowle I.
,, ,, II.
Zingle

Bischofs

Bischof, warm
Bischof
»
English Bishop, heiß
» » »
» » »
Russischer Bischof

Bowlen

Aepfel Bowle
Ananas Bowle I.
» » II.
» » III.
Ananas Bowle Essenz
Ananas Eisbowle
Ananas Sanitätsbowle
Angostura Bowle
Apfel Bowle
Apfelsinen Bowle I.
» » II.
» » III.
Apfelwein Bowle
» » mit Ananas
» » » Erdbeeren
» » » Pfirsich
» » » Tee
» » » » u. Gurke
» » » Waldmeister
Apfelwein Sellerie-Bowle
Aprikosen Bowle
Aprikosen Eis-Bowle
Arrac Bowle
Badminton I.
Badminton II.
Balaclava Nectar
Ballon Bowle
Beeren Bowle
Bernstein Bowle
Bowle à la Cléo de Merode
Bowle à la Demidoff
Bowle du Barry
Bowle Moscovite
Bristol Milk
Brombeer Bowle
Brombeer Eisbowle
Champagner Bowle
Citronen Bowle
Citronen Eisbowle
Dalmatiner Bowle
Englische Apfelwein Bowle
» » » mit Tee
Englische Bierbowle
Englische Bowle
» »
Erdbeer Bowle
» » schnelle Art
» »
» »
» »
» »
Erdbeer - Bowlen
Erdbeer Eis Bowle
Feuerzangen Bowle, Lothringische Art
Feuerzangen Bowle,Mecklemburgische Art
Feuerzanker
Fruchteis Bowle
General Scobeleff Bowle
Glüh Bowle
Granatapfel Bowle
Grape Bowle
Gurken Bowle I.
» » II.
» » III.
» » IV.
» » V.
Himbeer Bowle
Himbeer Eisbowle
Hippocras

Jockey Club Bowle
Johannisbeer Bowle
Johannisbeer Eisbowle
Kalte Ente I.
» » II.
» » III.
Kirsch Bowle
Kirscheis Bowle
Lindenblüten Bowle
Loffel Bowle
Marschall Niel Bowle
Mecklemburger Bowle
Melonen Bowle
Nectar I.
» II.
» III.
Oxford Badminton
Parforce Bowle
Pfirsisch Bowle I.
» » II.
» » III.
» » mit Schikanen
Pfirsich Eisbowle
Pfirsich Rotwein Bowle
Pomeranzen Bowle I.
» » II.
» » III.
» » IV.
» » V.
Portwein Bowle
Punsch Bowle
Reseda Bowle
Rettig Bowle
Rheinwein Bowle
Römische Bowle
Roter Sillabub
Rotwein Bowle
» » mit Boretsch
Russische Bowle
Samson
Schnell Bowle I.
» » II.
» » III.
Schwarzwälder Citronenbowle
Schweden Bowle
Schwedische Bowle I.
» » II.
Sellerie Bowle I.
» » II.
» » III.
Sillabub
Süsse Kanne
Victoria Bowle
Waldmeister Bowle I.
» » II.
» » III.
» » mit Apfelwein
Wassail Bowle I.
» » II.
Wedding Bowle
Weinblüten Bowle I.
» » II.
Weisse Bowle

Cardinals

Ananas Cardinal
Cardinal
Cardinal
Cardinal
Cardinal von Apfelwein
Englischer Cardinal
Erdbeer »
Himbeer »
Orangen »

Cobblers

Ananas Cobbler
Bodega »
Brandy »
Burgunder »
Californian Cobbler
Catawba »
Champagne »
Claret » I.
» » II.
Cobbler à la Beauchamp
Coffee Cobbler
Cognac Cobbler
Deutscher Cobbler
Frucht Cobbler

Grape Wine Cobbler
Hock Cobbler
Kaiser »
Kirschwasser Cobbler
Moselwein »
Netherlands »
Peach »
Portwein »
Princess Special Cobbler
Rheinwein Cobbler
Saratoga »
Sauterne »
Sherry »
Sherry Cobbler à la Parisienne
Special »
Tea »
Union »
Vermouth Cobbier
Victoria »
Violet »
Whisky »

Cocktails

Absinth Cocktail
Affinity »
Alabazam »
Alpine Rose Cocktail
Ameranth Cocktail
Ammonia »
Amour »
Anglers »
Apple Blosom
Appetitreizer
Appetizer
Appetizer Cocktail
Argenteuil
Autlers »
Automobil »
Bach-Chor-Club
Balzac Cocktail
Bamboo »
Barry »
Bartenders »
Benedictine Cocktail
Bijou »
Bitter Sweet Cocktail
Black Thorn »
Bobby Burns »
Bobsleigh »
Bols »
Bombay »
Bourbon »
Brandy » I
Brandy » II
Brani Storm »
Brazil »
Bronx »
Calvados »
Champagne »
Champagne »
Charthreuse »
Chicago »
Chinese »
Chocolade »
Cincinnati »
Clover Leaf »
Club Cocktail
Coffee »
Continental Cocktail
Coronation »
Crownprince »
Curacao »
Dauphine »
Derby »
Dubonnet »
East India »
Elks »
Elysée »
Exams »
Eancy Benedictine Cocktail
Fancy Brandy »
Fancy Chartreuse »
Fancy Cherry Brandy »
Fancy Curacao »
Fancy Kümmel »
Fancy Portwine »
Fils de fer »
Fassmanns »
Genever »
Gibson »
Golf »
Guernesy »

Holland Gin Cocktail
Hollandia »
Hot Whisky »
Husband »
Imperial »
Improved Brandy »
Improved Portwine »
Improved Sherry »
Improved Vermouth »
Improved Whisky »
Intern. Barkeeper-Union Cocktail
Italien. Cocktail
Japanese »
Jersey »
Joe Smith Cocktail
John's own »
Kaffee »
Kaiser »
Kaleidoscope »
Kiautschou »
Klondyke »
Ladies »
Lampen »
Last Drink »
Laws »
Little Egypte »
London »
Lone Tree »
Mac Donalds »
Madeira »
Madeleine »
Manchester »
Manhattan » I.
Manhattan » II.
Manhattan » III.
größere Quantitäten
Manila Cocktail
Martinican »
Martini » I.
Martini » II.
grössere Quantitäten
Martini » frappée
Menotti »
Metropolitain »
Mexicain »
Mikado »
Miram Cocktail
Mississippi »
Montana »
Morning Glory »
Morning » á la Buenos-Aires
Napoleons Cocktail
Nerver »
New York Herald »
Nivana »
Norwegian Night Cap »
Noyaux »
Ohio » I.
Ohio » II.
Old Brunswick »
Oldfashioned Whisky »
Olivette »
Omnium »
Oyster Cocktail
Pasadena »
Ping Pong »
Portwine »
Quinquina »
Raquet Club »
Reform »
Regina »
Reine Wilhelmina »
Rex »
Rob Roy »
Rose »
Roosevelt »
Royal »
Russian »
Saratoga »
Sazaree »
Sceleton »
Shamrock »
Sherry »
Ship »
Sloe Gin »
Soda »
South Coast »
Star »
St. James »
St. Josephs »
St. Petersbourgh »
Surf »

Swedish Cocktail
The green Leaf »
Trilby »
Turf »
Tuxedo »
Vermouth »
Whisky » I
Whisky » II
Whisky » III
größere Quantitäten
Whisky Cocktail mit Absinth
White »
Yachting Club Cocktail
Yellow Dog Cocktail
Yorkshire »
Zandvoert »
Za Za »
Zouave »

—

Coolers

Belfast Cooler
Boston »
Brunswick »
Champagne »
Chicago »
Chinese »
Cooler Mexicaine
Cosmopolitan Cooler
Hoods »
Judges »
Lime »
Manhattan »
Olympia »
Ransom »
Saratoga »
Zenith »

—

Crustas

Brandy Crusta
Champagne »
Galveston Gin »
Gin »
Orange »
Rum »
Santa Cruz »
Whisky »

Cups

American Champagne Cup
» Cup
Burgundy » I.
» » II.
Chablis »
Champagne » I.
» » II.
» » III.
» » à la Brunow
» » àla Delmonicos
Cider » I.
» » II.
» » III.
Claret » I.
» » II.
» » III.
» » IV.
,, ,, V.
,, ,, VI.
,, ,, à la Delmonicos
,, ,, àlaLordSaltoun
Crimean Cup
,, ,,
,, ,, à la Marmora
Cup Beauchamp
,, François Josephe
,, Monte Carlo
,, Royal
,, St. Jacques
,, Venus
English Ale Cup
,, ,, ,,
Fizz Water ,,
General Gordons Claret Cup
Gin Cup
Hebes ,,
Heerings Cherry Cup
Hock Cup
Jersey ,,
Moselle ,,
Mulberry Cup
Parlor Claret Cup
Porter ,,
Saratoga ,,
Saumur ,,

Daisies

Brandy Daisy
Gin „
Ginger „
Morning „
Rum „
Santa Cruz Rum Daisy
Whisky Daisy

Egg Noggs

Ale Egg Nogg hot
Baltimore Egg Nogg
Egg Nogg
Hot Egg Nogg
General Harrisons Egg Nogg
Imperial Egg Nogg
Hot Manhattan Egg Nogg
Sherry „ „
Soda „ „
Whisky „ „

Fixe

Brandy Fix
Claret „
Fix
Cin „
Golden Brandy Fix
Portwein „
Rum Fix „
Santa Cruz Fix
Whisky Fix

Fizzes

Apple Blow Fizz
Aprikot Fizz
Aromatic Fizz
Brandy Fizz
Calvados Fizz
Colosseum „
Cream „
Creme „
Derby „
Eagles „
Elks „
Fizz
Flavodora Fizz
Fruits „
Gin „
Ginger Ale „
Golden „
Grand Royal Fizz
Invisible Gin „
Jack Frost „
Jacksonville „
Jockey Club „
Kings „
Manhattan „
Merry Widow „
Morning „
New Orleans Gin Fizz
Peach Blow Fizz
Queen Ann „
Royal „
Ruby „
Silver „
Sitting Bull „
Sloe Gin „
Violet „
Whisky „
Yachting Club „

Flips

Ale Flip
American „
Boston „
Brandy „
Butterfly „
Cacao „
Champagne „
Cherry Brandy Flip
Chocolade „
Claret „
Coffee „
Curacao „
Derby „
Dewey „
Duplex „
Egg Ice Cream Flip, Chocolade
„ „ „ „ Vanille
„ „ „ „ Pineapple
Flip

Flip à la Francaise
Flip-Flap
Georgi Flip
German „
Gin „
Glasgow „
Grand prix Flip
Holland Flip
Holland House Flip
Hot Brandy „
Hot English Ale Flip
„ „ Brandy Flip
„ „ Egg „
„ „ Porter „
„ „ Rum „
„ Gin Flip
„ Portwein „
„ Rum „
„ Whisky „
Kaiser „
Kentucky „
Lafayette „
Lemon „
Madeira „
Mocca „
Otéro „
Portwein „
Royal „
Rum „
Russian „
Sherry „
Touristen „
Union „
Vermouth „
Whisky „
Yankee „

Frappées

Absinthe frappée
Amer Picon frappée
Amer russe „
California „
Crème d'ananas frappée
Crème de Menthe „
Fraisia frappée
Frappé à ia Guilleaume
Fruit frappée
Grenadine frappée
Orange frappée I.
„ „ II.
Vermouth frappée

Grogs

Eiergrog
Grog
„ americain I.
„ „ II.
„ mit Rotwein
„ mit Tee
„ von Arrac
„ von Cognac
„ von Rum
„ von Whisky
Roter Grog

Glühweine und ähnliche heiße Wein-Getränke

Apfelwein Glühwein
Eier-Glühwein
Französ. Glühwein I.
„ „ II.
Glühwein
Manöver Glühwein
Nikus
Portwein Negus
Sherry Sangeree hot
Weißer Glühwein
Whip
Zabajone

Highballs

Bismark-Highball
Brandy- „
Dewey- „
Dubonnet- „
Gin- „
Irish- „
Roman- „
Rye „
Scotch- „

Ice Cream Punsche

Ananas Punsch V.
Nelson ›
Orangen Eis Punsch
Punch à la Dalmate
Punch glacé
Punch romain
Union Punsch

Internationale Getränke.

Bragget, englisch
Bana, indisch
Chicha, peruanisch
Grenadilla, südamerikanisch
Mbuja, ostafrikanisch
Sake, chinesisch
Tialva, Kafferngetränk
Sockerdricka. schwedisch
Uguimyrte, chilenisch

Juleps

Brandy - Julep
Champagne-Julep
French- „
Gin- „
Julep
Mint- „
Pineapple- „
Pusta- „
Rum- „
Sherry- „
Wein- „
Whisky- „

Kalte Getränke glasweise.

Afrikaner auf Cherry Brandy
American Glory
Americano
Angels Breath
Appetitreizer
Apple Blossom
April Shower
Bach Chor Club
Blackberry Brandy u. Muskatnuß
Black Stripes
Bossom Caresser
Bracer
Brace up
Brain duster
Brandy and Ginger Ale
› › Gum
› › Honey
› › Lemon
› › Mint
› › Noyaux
› › Soda
› Chanteralta
› float
› Skin
› Sling
› Snapper
› Spider
› Swizzle
› Twist
Bromo Seltzer
Buffalla
Bulls Eye
Cacao Puff
Calamore Cordial
Chamberlain
Champagne pick me up
Champagne Sling
Charles Knickebein
Chauncey Olcotte
Cheer up
Ching Ching
Chocolade-Sirop-drink
Cissie Loftus
Coaxer
Cold Checker
College Scaffa
Columbia Skin
Conclave
Cosmopolitain delight
Dame blanche
Dan Godfrey's Tickler
Dubonnet francais
Duke of York
Early Bird
Egg Anisette
Englands Beauty
Eye Opener

Famous Brace up
Fein Gespritzter
First drink
Fitzsimmons
Fisherman's Prayer
Flash of lightning
Floster
Flovodora
French Flag
Georgia Rose
Gin and Bitter
Gin and Calmus
Gin and Gingerale
Gin and Honey
Gin and Molasses
Gin and Soda
Gin and Spider
Gin Bracer
Ginger Brace up
› Snow Ball
Gin Marine
› pick me up
› Sling
› Swizzle
› Twist
Golden Slipper
› Sunset
› Thistle
Havanna Silencer
Heap of Comfort
Heerings brace up
Heerings Cherisher
Henrys Special
High Life
Horses Collar
Horses neck
Imperial Opal
Invigorator
Irish Porridge
Italien. Vermouth mit Soda
John Collins
John's Cordial
,, Eye Opener
Känguru
Katergift
Kikeriki
Kiss me quick
Kaleidoscope
Klondyke
Knickebein
Knickerbocker
Ladies Clush
Lady of the Lake
Last drink
Lauphing water
Leave it to me
Lebenswecker
Le bleu Danube
Le bon cluster
Little Egypte
Livener
Locomotive
Lovers Dream
Love Reviver
Magnolia
Maidens Blush
Maidens Dream
,, Prayer
Mamie Taylor
Mandelmilch
Manhattan Soother
Marquise
Mayflower
Michels Bluhs
Milk Shake
Mint Mash
Miss Annie
Morgentrunk
Morning Call
Morning Delight
Mother Milk
Mules Collar
Nectar Drink
Nerver
Nivana
Norwegian Night Cap
Nox All Bracer
Old Chums Reviver
Olivette
Opal
Orange Champagne
Ox Blood Gaff
Pansy
,, Blossom

Parisian
Peach and Honey
Peacherino
Piazza
Polichinelle
Pompier
Prairy Oyster
Prima Donna
Prince of Monako
Prince of Wales I. und II.
Queen Charlotte
„ Victoria
Red Lion
Refresher
Reine Wilhelmina
Reviver
Roth Rider
Royal Flush
Rum and Honey
Rum and Molasses
Rum Spider
Rusty Ike
Sam Ward
Sam Ward Kümmel
Sampson's knock out
Santiago Shake up
Sapho
Saratoga Brace up
Saratoga Reviver
Schorle Morle
„ „ von Apfelwein
Schwarz, weiss, rot
Scotch Whisky Collins
Settler
Shamrock
Sharkeys Brace up
Sherry and Bitter
„ „ Egg
„ Filler
„ Spider
Snow Ball
Soda Nectar
Soyer au Champagne
Spanish Delight
Square Meal
St. Charles
Steals Bull Dog
Stone fense
Stone Wall
Suprême Cordial
Swedish Cream
Sweet Harry Sling
Tafts Opossum
Tenderloin Reviver
The blonde Widow
The Girl from Rector
The real Thing
The Reminder
Thistle
Thunder
Toison d'or
Tom Collins
Tom's pick me up
Too-Too
Torero
Touch me not
Tour Eiffel
Veilchenduft
Vermouth gommé
Vermoulh and Soda
Victoria
Vie en rosa
Violet Sip
Wein Kühltrank
Widows Riss
Whisky and Gingerale
Whisky and Honey
„ Collins
„ Flash
„ Flip Flap
„ Sling
„ Smash
„ Snapper
„ Spider
„ Twist
White Clush
„ Feather
„ Lion
„ Whisky Clush
Witwen Kuss
Yellow rattler
Yodlers relief
Young Fellow
Zeppelin

Kalte Getränke größere Quatitäten.

Ananas Julep
Barley Water
Dummer Junge
Eau de pommes
Erdbeerkaltschale
Gooseberry fool english
Götterwein
Johannisbeer Meth
„ Kaltschale
Limonade f. größ. Ges.
Mead
Orangeade
Orange Squash
Raspberry Vinegar I
„ „ II.
Rhabarber Kaltschsle
„ Sorbetto
Rock and Rye
Roter Sillabub
Rotwein Kühltrank
Sodoms Ende
Strawberry Flavoring
Tee Granit
Tisane
Whisky Cordial

Likörmischungen

Accumulator
Aero
Agrarier, notleidende
Ahnungsloser Engel
Alaaf Colonia
Albrecht d. Bär m. Purpurmantel
Allemania, Karlsruhe
Alster Schwan
Alt Berlin
Alt Düsseldorf
Alt Heidelberg
Alte Herren
Alwardt mit Actenstücken
Ameisen Spiritus
Angels Kiss
Angeschossener Hase
Anitta
Armer Onkel
Arminia
Assessoren Paragraph 8, Geht nicht durch!
Astrea Schnaps E. K R.
Augusta Regiment
Aviatik
Badischer Schnaps
Ballon Fahrt
Berg Revier Buhl Onkel
Berliner Trank
Biedermann
Blättchen Pulver
Blaue Jäger vom Niederrhein
Bleistift Faber No. 5
Blick ins Jenseits
Blutgeschwür
Bonner Pfälzer
Boulé-Boulé
Boxerblut
Braunschweiger Lustige
Brautnacht
Brüning
Bülow
Burschenhafter
Canal-Vorlage
Capitain-Leutenant
Caprivi
Castrierter Eunuche
Cavalier
Cavalier mit Strippen
Changeant
Commandeur Schnaps
Corps Borussia, Bonn
Corps Chattia, Darmstadt
„ Gestfalia
„ Hassia
„ Macaria
„ Marchen
„ Rhenense
„ Saxonia
„ Troneonia
Curbière
Dasselbe in grün
Der erte Kuss
Der letzte Gruss
Deutsches Lied

Distanz Reiter
Doppeldecker
Doppelgänger
Doppelte Liebe
Eau de mon oncle
Eier Hochwohlgeboren
Ein Kuss
Ein kräftiges Mädel
Einen schönen guten Morgen
Ein gesunder Junge
Eisenbahn Brigade
Eisenbahner
Encore
Erbtante
Erlaucht
Es ist erreicht
Exellenz Wermuth
› Wolf
Feinschmecker
Forst Assessor
Forstmeister
Franzer
Freddi und Stina
Freudenstrahl
Fromme Helene
Fürst Opodeldock
Garnison Leipzig
Gemischte Ehe
Gemütliche Ecke
General Feldzeugmeister
Gerichtsvollzieher
Germania Mischung
Gestreifter
Gesunder Junge
Gewehr über
Giese
Goldacker
Graf Bonn
„ Pappenheim
„ Pontac
„ Waldersee
„ Winterfeld
„ Zeppelin
Grashopper
Graue Teschenmac
Grüne Jäger
Gute Nacht
Gute Stube
Haltestelle
Hamburg
Hemmerstein & Friedmann
Hauptmann von Köpenick
Heilsarmee
Helgoländer
Herzblättchen
Herzschuh
Hertwig
Heutlas
Hindeloopen
Hochschule
Hochzeitslikör
Hohenzollern Mischung
Hollands Pride
Holleben
Hoppel Poppel
Huckebein
Ida
Immergrün
Insekten Pulver
Isolator
Jagd Schnaps
Jäger
Jersey Lilly
Jod mit Kali
Johannes
Junge, Junge
Jungfernkuss
Jungfrau
Junggeselle
Kaffee mit Sahne
Keusche Nonne
Kiautschou
Kinder Schnaps
Knickerbocker
Kochsche Lymphe
Kölner Fasching
Kölner Funken
Kölnische Mischung
Kölsche Kluth
Komische Alte
König Karl
Kräftige Mädchen
Kräftiges Mädel
Küsten Artillerist

Lampe
Leibhusaren
Leipziger Allerlei
Lenkbares Luftschiff
Leo XIII.
Liebe Anna
„ Dora
„ Lore
Liebknecht
Lippspringer Auswurf
Lottchen
Löwenstein
Luftschiffer
Lugiano Wand
Lustiger Ehemann
Lustige Witwe
Maikäfer
Margarethe
Marine Vorlage
Maschinengewehr
Mediziner Schnaps
Merheim
Mein Pusselchen
Mêle Cassis
Messonkel
Milchscheibe
Militärvorlage
Mit nach der Heimat mit durchgedrückten Knieen
Moabiter Brandstifter
„ Zuhälter
Möbelpolitur
Mortgen
Nansen am Nordpol
Nasio I.
„ II.
Nazi
Ne feine Nummer
Neue Stube
Notleidender Industrieller
Nuntius
Oberbürgermelster
Oboldeldock
Opopanax
Oranje bove
Pangani
Papa Wrangel
Peppi Louis Ende
Perleberger
Platz Patrone
Plüsch Sofa
Präsident Krüger
Prinz Heinrich
„ Hendrik
Propeller
Rauch von P. B. Janosch
Regiments-Mischungen.
Reiche Erbtante
Reiche Tante
Reise Dragoner
Reiter-Schnaps
Reiter von Holtzendorf
Reitgenstein
Reserveoffizier
Rheinkadett
Rhenus
Rixdorf I.
„ II.
Roland von Berlin
Röntgen Strahlen
Rote Salbe
Rothkelchen
Russische Mischung
Sachsenschnaps
Sang en Aegir
Saxonia
„ Bonna Corps
Schlafwagen Controlleur
Schleier Eule
Schöner Julius
Schrapnel Aufschlag
Schulenburg
Schulz'scher Diebel
Schwarz auf Weiss
Schwere Feldhaubitzen
Schwiegermutter
Schwiegervater
Secession
Seine Kleine
Special Coeslin
Spinat mit Ei
Starhemberg
Sternberg
Steuerzettel

Strandläufer
Sturm mit Wirbelwind
Sühneschnaps
Südländer
Süsse Maus
Süsses Mädel
Tapeten Mischung
1001 Tausend und eins,
Telefunken
Timbrania
Töff—Töff
Tönneschen
Tot geborene Hebamme
Ueberlandflug
Ueber unsere Kraft
Vater Jahn
Vereinigung Niederland
Verliebte
Verlobungsring
Versuchs Kompagnie
Vierundfünfziger
Von der Goltz, oder 54er
Von Keith
Von Klitzing
Von Knebel-Döberitz
Von Koenigseck
Von Loga
Von Sparr
Von Wiesdorf
Von Wissmann
Vornehme Mischung
Waldorf Astoria
Warmer Bauer
Weisses Rössel
Wiesbadener
Willy
Wilsdorfer
Winterfeld
X-Strahlen
Yorksche Mischung
Zahmer August
Zeppelin II.
Zincum sülfiricum

Limonaden

Agrazada
Amer Picon-Limonade
Ananas- „
Aprikosen- Limonade
Baseball- „
Cherry Brandy- „
Claret- „
Egg- „
„ „
Eier- „
Englische „
Erdbeer- „
Fruit- „
Grand-Union- „
Grenadine- „
Heiße „
Himbeer- „
Italienische „
Johannisbeer- „
Lemon squash
Limonade für größere Gesellschaft
Limonade à la Parisienne
„ Napolitaine
Manhattan-Limonade
Melange- „
Mint- „
Orangeade- „
Orgeat- „
Pfefferminz- „
Pfirsisch- „
Portwein- „
Sea Breeze „
Sherry- „
Soda- „
Texas- „
Weißwein- „
Zitronen „

Punsche, kalte

glasweise

Ale-Punsch
American-Punsch
Amer Picon- „
Ananas- „ I.
Ananas- „ V.
Arrac- „
Astoria- „
Bicycle- „
Bismark- „

Bombay- Punsch
Brandy- „ IV.
Burgunder- „ III.
„ „ IV.
Caloric- „ à la Trouttina
Champagner- „
Cider- „
Claret- „
Coffee- „
Colonel-Brown-Punsch
Cosmopolitan-Punsch
Curacao- „
Derby- „
Diplomaten- „
Eldorado- „
Englischer „ I.
Fedora- „
Frucht- „
Fruit- „ I.
Gin- „ I.
Grape Juice- „
Grenadine- „
Herzog Norfolk- „
High Life- „
Holländischer „
Imperial- „ I
Java- „
Kaiser- „ I.
Kilrain- „
Kirschwasser- „ II.
Knox- „
Königs- „ I
Loie fuller- „
Mandarinen- „
Maraschino- „ III.
Merry Widow- „
Milk- „
Mississippi- „
Mixed- „
Monte Carlo- „
Nelson- „
Old fashioned Milk-Punsch
Old Style American- „
Orange Eis-Punsch
Orange- „ III.
Orgeat- „
Pfirsich- „ II.
Philadelphia Boating-Punsch
Philipine-Punsch
Piccadilly- „
Portwein- „ II.
Punch à la Dalmate
„ à la Romaine I.
„ à la Romaine II.
„ glacé
„ romaine
„ St. Michel
Raspberry - Punsch
Regenten- „ II.
Rettig- „
Rheinwein- „ I.
Rochester- „ II.
Rocky Mountain-Punsch I.
„ „ „ II.
Romain- „
Roof garden „
Roter Champagner „
Royal Aquarium Coffee-Punsch
Rum-Punsch II.
Russian-Punsch II.
Sahne- „
Sans Souci - Punsch
Santa Cruz- „
Sauterne- „ I.
Schlummer- „ I.
„ „ IV.
Schwedischer „ I.
„ „ III.
Sherry- „ II.
Silver Wedding- „
Sloe Gin- „
St. Charles- „
St. James- „
St. Julien- „
Strawberry- „
Tip-Top- „
Toledo- „ II.
Ungarischer „
Union- „
Vandome Milk „
Vanille- „
Vanille u. Sahne „
Velvet- „
Washington- „

Wedding- Punsch I.
Whisky- „ I.
Whisky- „ II.
White Lion- „
White Mountain- „
Yorkshire- „

—

Punsche, kalte

größere Quantitäten

Ale-Punsch
American-Creame-Punch
Ananas-Punsch II.
„ „ III.
Apfel- „
Arrac- „
Auxiliary- „
Bombay „
Brahminen- „
Brandy- „ II
Brandy- „ III.
Champagner-Punsch
„ „
Christmas- „
Cider- „
Cider-Tee- „
Club- „
Conneil- „
Convention- „
Creme- „
Crystal Palace- „
Dry- „
Duke of Norfolk- „
Eagles- „
Eier- „ mit Rum
Eis- „ I.
Eis- „ II.
Eis- „ III
Eis- „ IV.
Eis- „ V.
Elks- „
Empire-Brandy- „
Empire- „
English- „
Engl. Rotwein- „
Fish House- „
Fizz Water- „
Frucht Sekt-Punsch
Fruit- „ II.
Gefrorener „
Gin- „ II.
Gin- „ III.
Gin- „ IV.
Golden Wedding „
Grape Juice- „
Gustav Adolf „
Hurry up „
Ice Cream- „
Imperial- „ II.
Indischer Punschschaum
Jersey Lily-Punsch
Jockey-Club- „
Kaiser- „ II,
Kirsch- „
Kloster- „
Königs- „ II.
Königs- „ III.
Königs- „ IV.
Ladies- „
Light Guard- „
Maraschino- „ I.
Maraschino- „ IV.
Mecklenburger- „ II.
Milk- „ à la Régence
New Year- „
Norfolk- „
Nuß- „
Orangen- „ I.
Orangen- „ II.
Orangen- „ VI.
Parlor Champagne-Punsch
Peach-Punsch
Pedro Club-Punsch
Pfirsich- „ I.
Pink Tea- „
Portwein- „ III.
Preß-Club- „
Prince of Wales- „
Prinz Regenten- „
Prussian Grandeur-Punsch
Punch à la Droyer
„ à la Ford
„ à la Pape
„ à la Prusse

Regenten -Punsch I.
Rochester- ,, II.
Römischer ,, I
,, ,, II.
,, ,, III.
,, ,, IV.
Roter Königs- ,,
Roter ,, I.
Rotwein- ,,
Royal Aquarium ,,
Ruby- ,,
Rum- ,, I.
Rum- ,, III.
Rum- ,, V.
Russischer Eis ,,
Russischer ,,
Sauterne ,, II.
Schwedischer Juli-Punsch
Schwedischer Punsch II.
Sherry- ,, I.
Snow Flake ,,
Social Session ,,
Sweet Catawba- ,,
Tee- ,, I.
Tee- ,, V.
Tee- ,, VI.
Thanks giving ,,
Tockayer ,,
Toledo- ,, I.
Twentieth Century ,,
Washington Klub ,,
Wedding- ,, II.
Wein- ,, I.
Wein- ,, II.
Wein- ,, III.
White City- ,,
Xérès- ,,

—

Pousse-Cafés und ähnliche Mischungen

Achenbach
American Pousse-Café
Angels Dream
Angels Tit
Angels Wing
Baron v. Reeden favorit
Brandy Champarelle
Brandy Scafa
Charlies Knickebein
Corps Reviver
Dänischer Pousse-Café
English Tit
Faivres Pousse-Café
Gin Scaffa
Happy Moment
Helgoländer
Jersey Pousse-Café
Kerkau Sylvester-Pousse-Café
Kirsche
Knickebein
Kossak
Kuss mit Liebe
Loie fuller
Maidens Kiss
My sweet Marry
Naval float
Non plus ultra
Pariser Pousse-Café
Pousse-Café
Pousse l'amour
Princess Juliana
Rainbow Buff
Riche
Rum Scaffa
Santinas Pousse-Café
Saratoga Pousse-Café
Sheffield's Pousse-Café
Stars and Stripes
Stifferine Bracer
The flag
Union Pousse-Café
Widows Riss

—

Punsche, warme
glasweise

Ananas-Punsch
Arrac- ,,
Brandy- ,,
Burgunder- ,, V.
Burgunder- ,, VI.
Camping- ,,
Eier- ,, II.

Eier- Punsch III
Eier-Milch- „
English Rum-Punsch
Hohenhauser „
Holländischer „
Hongkong- „
Kirschwasser- „ I.
Landrat- „
Milch- „ III.
Orangen- „ V.
Portwein- „ I.
Punch d'enfer
„ Dumas
Schlummer- „ II.
Schwedischer „
Tea- „
Victoria- „
Westerländer Tee- „

—

Punsche, warme grössere Quantitäten

Apfelsinen-Punsch
Apfelwein- „ I.
„ „ II.
Apfelwein-Tee- „
Aprikosen- „
Bal- „
Berliner Schloss-Punsch
Bier- „
Burgunder- „ I.
„ „ II.
Cambridge Milk- „
Campchello- „
Champagner- „ III.
Chocoladen- „
Damen- „
Danziger Gold- „
Eier- „ IV.
Eier- „ V.
Eier- „ VI
Eier- „ VII.
Eier- „ VIII.
Eier-Wein- „
Engenser Schloß- „
Engl. Apfelwein- „
„ Royal- „
Engl. Rum- Punsch
Französischer „
Frucht- „
Gewöhnlicher „
Holländischer Tee- „
Höllen- „
Hot American- „
Malaga „
Mecklenburger „ I.
„ Tee- „
Milch- „ I
„ „ II.
Nizzaer „
Orangen- „ IV.
Petersburger „
Pony- „
Portwein- „ IV.
Prinz Friedr. Karl- „
Punch à la francais „
Punschbowle
Rheinwein- „ II.
Roter „ II.
Rotwein-Eier. „
Rum- „ IV.
Russian- „ I.
Schlummer- „ III.
Schwarzburger „
Sherry- „ III.
St, Pauls- „
Studenten- „
Sylvester- „
Tee- „ II.
Tee- „ III.
Tee- „ IV.
Tee-Punsch à la Madame Chrysanthème
Tee- „ Imperial
Tiroler-Punsch
Warmer „ von Fruchtsaft
Wasser- „ weiss
„ „ rot
Wein-Chocolade-Punsch
Wein-Punsch IV,
Wein-Punsch V.
Whist-Punsch.

—

Rickies

American-Rickey
Boston- "
Brandy- "
Gin- "
Irish- "
Porto Rico- "
Rum- "
Sloe Gin- "
Whisky- "

Sangerees

Ale Sangeree
Brandy "
Claret "
Gin "
Porter "
Portwine "
Rheinwein "
Rum "
Rye Whisky "
Scotch Whisky "
Senatorial "
Sherry "

Shrubs

Brandy Shrub
Cherry Shrub
Currant Shrub
Raspberry Shrub
Rum "
Strawberry "

Smashes

Brandy Smash
Fancy Brandy Smash
Fancy Whisky "
Gin "
Old Style Whisky Smash
Whisky "

Sorbets

Ananas -Sorbet
Citronen- ›
Erdbeer- ›
Himbeer-Sorbet
Madeira- ›
Maraschino-Sorbet
Pfirsich- ›
Portwein-
Prunelle- ›
Ungarwein- ›
Waldmeister-Sorbet
Zitronen- ›

Sours

Apple Jack Sour
Bourbon "
Black Thorn "
Brandy "
" Egg "
Beer Sour
Calvados "
Celery "
Champagne "
Chocolade "
Claret "
Continental "
Derby "
Egg "
Fancy Brandy Sour
Fin de Siècle "
Gin "
Grand Royal "
Jack frost Whisky Sour
Jersey "
Medford Rum "
Orange "
Oriental "
Rheinwein "
Royal "
Rum "
Saratoga "
Sour à la Créole "
The delicious "
Whisky "
Yachting Club "

Speiseeis-Mischungen,

Ananas à la Royale
Cerises à la Melba

Egg IceCream Flip, Chocolade
„ „ „ „ Pineapple
„ „ „ „ Vanille
Eis-Chokolade
Eis-Kaffee, ital. Art
„ „ schnelle Zubereit.
Eistee auf russische Art
Gefrorener Kaffee
Ice-Cream-Soda-Chocolade
„ „ „ Citrone
„ „ „ Erdbeer
„ „ „ Himbeer
„ „ „ Vanille
Ice Tea, auf amerikanische Art
Mandarine à la Trouttina
Neige au Pommery
Orange à la Bristol
Orange à la Napolitaine
Panachée à la Beauchamp
„ „ „ Bourgogne
„ „ „ Hubertus
„ „ „ Jockey Club
„ „ „ Monte Carlo
„ „ „ Napolitaine
Peach Sherbet
Pêches à la Melba
Spoom
Waldmeister Sherbet

Teegetränke, warme glasweise

Gewöhnlicher Tee
Grüner Tee
Holländischer Punsch
Hongkong Punsch
Hoppelpoppel
Polnischer Tee II.
Reformierter Tee
Schaumtee
Schlemp
Tea Punch
Tee auf russische Art
„ Bavaroise
„ mit Rotwein
„ Schai
Westerländer Tee Punsch

Teegetränke, warme größere Quantitäten

Apfelwein Bowle mit Tee
„ Tee Punsch
Franz. Punsch
Holländischer Tee Punsch
Hot American Punsch
Maté
Petersburger Punsch
Pony Punsch
Russian Punsch
Tee Punsch I.
„ „ II.
„ „ III.
„ „ IV.
Teepunsch à la Madame Crysanthème
Tee Punsch Imperial
Whist

Toddies, kalt u. warm

Arrac Toddy
Apple „
Apple „ hot
Brandy „
Calvados Toddy
Claret „
Gin Toddy
Hot sweet Harry Toddy
Kentucky-Toddy
New England Rum-Toddy
Old fashioned Whisky-Toddy
Rum-Toddy
Rye Whisky Toddy
Scotch Whisky-Toddy
Whisky and Mint-Toddy
Yorkshire Toddy hot

Verschiedenes

Abricotine-Flavoring
Absinthe gommée
„ royale
„ Shower
Admiral
Ale

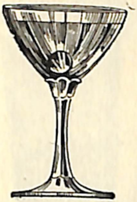
Allsopp
Anheuser Busch
Apéritif
Balomba
Berliner Weisse
Beverage
Bitterale
Bohéa
Bourbon
Broyhan
Budweiser
Caldo
Eau de Cologne
Eau de fleur d'oranger
Eau de fontaine
Eau de vie
Eclipse
Eiercognac
Federweisser
Gose
Kefyr
Mersano
Napin
Raspberry, Flavoring für Punsche
Stout
T'schai
Uguimyrte

Warme Getränke glasweise.

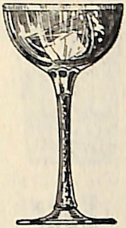
Admiral
Arrow Root Gruel
Beef Bouillon
Beef Tea
Burnt Brandy and Peach
Corker
Custard englich
Devonshire Drink
Egg Nogg heiß
Expulsion
Gebrannter Cognac
Holländischer Sahnetrank
Honey Drink
Hot Brandy Flip
Hot Claret
Hot Cramp Cure
Hot Cremo
Hot English Brandy Flip
» » Egg Flip
» » Rum Flip
» Gin Flip
» Gloria
» Italiano
» Locomotive I.
» Mexicaine
» Port Negus
» Portwine Flip
» Rum Flip
» Scotch
» Sherry Negus
» Spiced Rum
» Whisky Cocktail
» Whisky Flip
Kaisertee
Kentucky Drink
Kontentement
Lait de poule
Lambs Wool
Landrat
Manila hot shot
Maraschino Punsch
Night Cap
Nikus
Oyford mixture, english
Peach drink
President
Prophylaxis
Remparation
Rumfustian
Sabayone
Seehund
Sleeper
Sportman Drink
Tom and Jerry
White Wine Whey

Warme Getränke grössere Quantitäten.

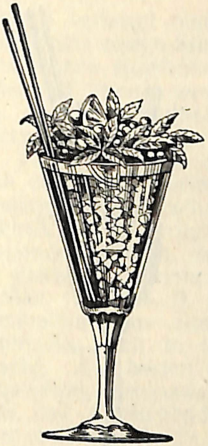
Altenburger Kaffee
Campchello
Chasseur d'Afrique
Cranberry drink, englisch
Hot Locomotive II.
» Tom and Jerry
Husarenkaffee
Kontentement
Lait sucre
Monteton
Muled Claret and Egg
Neufchateller Getränk
Roter Grog
Sapaseau
Seehund
Whip
Whist
Whist auf andere Art
Zabajone



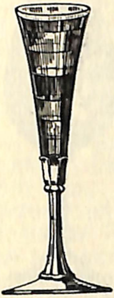
Cocktail



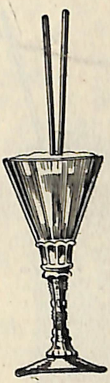
Champagner-Cocktail



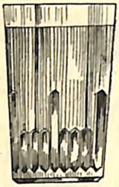
Julep



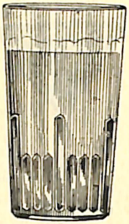
Pousse-Café



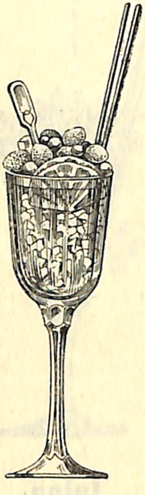
Flip



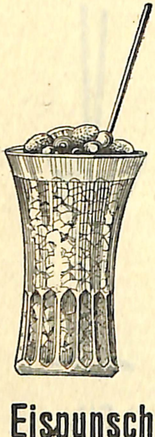
Sour



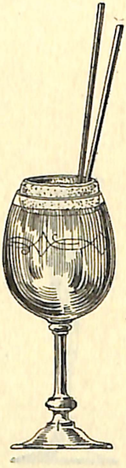
Fizz



Cobbler



Eispunsch



Crusta

Erläuterungen.

Bowlen.

Von einer guten Bowle verlangt man mit Recht, daß sie ausgezeichnet gut schmeckt, eine rosige Stimmung hervorzaubert, ohne zu berauschen und keinen Kopfschmerz im Gefolge hat. Das letztgenannte Uebel ist meist weniger eine Folge zu großen Alkoholgenusses, als der verschiedenen Tinkturen oder gar Oele, künstlicher Riechstoffe usw., die leider zu den Bowlen verwendet werden. — Man versuche nicht durch Mischen von allerlei Ingredienzen ein kompliziertes Aroma herzustellen, denn darunter leidet neben dem Geschmack auch vor allen Dingen die Bekömmlichkeit. Das Aroma unserer beliebtesten Bowlenfrüchte ist so vollendet köstlich, daß es einer Korrektur nicht bedarf. Es gelte daher als oberster Grundsatz: so einfach wie möglich. — Man findet z. B. Maiwein-Rezepte, die Apfelsinen, Veilchen enthalten, nur zum Nachteil des lieblichen Waldmeistergeschmacks. Auch in der Wahl der Weine werden oft Fehler gemacht. Am besten eignen sich möglichst leichte Mosel- und Rheinweine. Besonders ein leichter Moselwein gibt dem Maiwein das Erfrischende, zumal der Säuregehalt nicht stört, da er beliebig durch Zucker gedeckt werden kann. Sekt verschönert selbstredend jede Bowle, rundet den Geschmack ab, soll jedoch auch keine zu schwere Marke sein. Auch etwas Selters macht sich gut, doch nehme man nicht zu viel, da die Salze in größerer Menge geschmackstörend wirken. — Jede Bowle muß eiskalt serviert werden, und zwar kühlt man Bowlenansatz, Sekt und Selters zweckmässig getrennt und mischt im letzten Augenblick. Es empfiehlt sich ferner, im Zuckerzusatz vorsichtig zu sein, da man einer süßen Bowle leicht überdrüssig wird und im Bedarfsfalle für Damen besonders — jederzeit nachgesüßt werden kann. Genaue Mengenverhältnisse lassen sich überhaupt kaum angeben, da der Geschmack zu verschieden und abhängig vom Wein usw. ist. — Man schmecke jede Bowle vor dem Servieren ab, wobei noch Korrekturen gemacht werden können. Auf jeden Fall sind Bowlen aus frischen Früchten usw. am schmackhaftesten; doch lassen sich auch mit Konserven recht gute herstellen, wenn man den Zucker entsprechend reduziert.

Maibowlen oder Waldmeisterbowlen.

Bei der Bereitung der Maibowle oder Waldmeisterbowle kommt ein kleines Kräutchen zu Ehren, dem man sonst weniger Beachtung schenkt, der Waldmeister. — Doch nicht immer war der Waldmeister das Ideal der Frühlingszecher, ja, nicht einmal seinen jetzigen Namen führte er in früherer Zeit. In alten deutschen Kräuterbüchern steht er unter der Benennung Hertzfreydt — Herzfreude — verzeichnet. Außerdem hieß er Haberkräutlein, Musch oder Mösch. Er diente der Arznei als schweißtreibendes Mittel. Auch als Wetterprophet besaß er Ruf und Rum, und zwar — des Duftes wegen. Der getrocknete Waldmeister stand nämlich in dem Rufe, vor dem Eintritt schönen Wetters ganz duftlos zu sein, während er, wenn Regen in der Luft droht, süßen Duft spenden soll. Ferner gebot es in Deutschland und anderwärts die Sitte, kleine Büschel oder Kränze dieses Frühlingskrautes in den Häusern und Kirchen aufzuhängen. Ebenso wird in der Mark Brandenburg ein besonderes Fest, das Mösche-Fest gefeiert. — Der Name Waldmeister taucht erst in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts auf. In jener Zeit war er die echte, rechte Volksmaiblume. Als „Meister des Waldes" durchduftet er nun jetzt unsere deutschen Buchenwälder, wie er in Belgien eine geschätzte Gartenblume des Frühlings ist. Es mag wohl 3 oder 4 Jahrhunderte her sein, seit die gute Sitte aufkam, das „Haberkräutlein" „Herzfreud" in den Wein zu tun, um das Herz zu erfreuen und die Leber zu stärken und gesand zu machen. Als im 15. Jahrhundert unsere vaterländischen Reben sich einzubürgern begannen, jedoch die daraus gezogenen Weine in noch sehr jugendlichem Zustande getrunken wurden, da verfiel man auf die Idee, die Weine durch Zusatzmittel zu verbessern, indem man ihnen Gewürz, Honig und wohlriechende Kräuter beimischte. So entstand der Maitrank, dem man zugleich die schätzbare Eigenschaft nachrühmte, eine günstige Wirkung auf Husten, Gliederweh usw. auszuüben, sowie die im Winter angesammelte Galle zu vertreiben. Und noch immer übt Kräutlein „ Herzfreydt" in der Maibowle seine Wirkung und macht das beliebte Getränk zu einem Sorgenbrecher, so oft der Frühling kommt, der Mai.

Pomeranzen-Bowlen.

Die mit Rotwein bereiteten Pomeranzenbowlen werden auch „Cardinal" genannt, die mit Weißwein bereiteten „Bischof". Bei der Zubereitung schneidet man die Schalen der frischen, grünen Pomeranzen so ab, daß die Schalen in ein Glas mit Wasser fallen, um eine Verminderung des Aromas durch Eintrocknen an der Luft zu verhindern.

Bischofs, Cardinals, Papst.

Diese Getränke, die trotz ihrer einfachen Herstellungsweise von einem hervorragenden Wohlgeschmack sind, entstammen dem 15. Jahrhundert und haben ihren Ursprung, was ja auch die Namen sagen, in den Klöstern. Einen vollendeten guten Geschmack erzielt man, wenn man zur Herstellung dieser Getränke die dünn geschälten Schalen frischer, grüner Pomeranzen verwendet; da dieselben aber nicht jeder Zeit erhältlich, so kann man sich auch mit dem im Handel befindlichen Pomeranzen-Bischofsextrakt oder mit der Schale einer fein geschnittenen Orange — nicht zu groß — helfen.

Cocktails.

Die Cocktails sind appetitanregende Getränke und werden daher meist vor der Mahlzeit getrunken. Zur Bereitung der Cocktails benutzt man ein großes Barglas — Limonadenglas —, in welchem man 3—4 Stücke Kristalleis und die nötigen Bitters, Liköre und Weine mit einem Barlöffel — langstieliger Limonadenlöffel — tüchtig durcheinander mischt. Durch das Rühren wird die Mischung auf einen möglichst hohen Kältepunkt gebracht. Es ist im allgemeinen falsch, die Cocktails im Schüttelbecher herzustellen, weil durch das Schütteln eine zu große Menge Eis sich auflöst und den Geschmack beeinträchtigt. Hierauf seiht man die Mischung in ein Cocktailglas — Südweinglas —, preßt das Oel einer Citronenschale darauf oder hängt letztere zur eignen Bedeinung des Gastes an den Rand des Glases und gibt, je nach Wunsch, eine Kirsche oder Olive hinein.

Cobblers.

Die Cobblers, in die Kategorie der „Long drinks" gehörend, werden besonders von Damen gern getrunken und sind im Sommer ein wirklich erfrischendes Getränke. Ihre Zubereitung ist weniger kompliziert, als die der anderen Getränke. Bei denselben ist besonders darauf zu achten, daß dieselben geschmackvoll garniert werden. Man beachte auch, daß man den Löffel bezw. die Gabel, mit welchen dieses Getränk serviert werden muß, ins Glas stellt, bevor man den Cobbler garniert, — Die Garnitur sei reichhaltig und der Saison angepaßt. Im Winter, wenn kein frisches Obst erhältlich, verwende man möglichst glazierte Früchte, die man, um dem Cobbler ein noch geschmackvolleres Aussehen zu geben, nach dessen Fertigstellung leicht mit Staubzucker bestreut.

Crustas.

Zu dem Crusta verwende man ein schön geformtes Weinglas. Der Rand desselben wird mit Citronensaft befeuchtet und dann in Staubzucker getaucht, so daß derselbe daran haften bleibt. — Einer sauberen, der Größe des Glases entsprechenden Citrone werden beide Enden abgeschnitten und dann dieselbe in einem Stück geschält. Die Schale wird aufrecht in das Glas gestellt, worauf dann die entsprechend zubereiteten Mischungen ins Glas geseiht werden.

Grogs.

Grog ist eine Mischung von kochendem Wasser mit Rum, Arrac, Cognac, Whisky oder anderen ähnlichen Spirituosen. Man gießt im Glase auf den betreffenden Grundstoff kochendes Wasser so wenig oder so viel man mag und süßt nach Geschmack. — Der Grog, ursprünglich ein Matrosengetränk, soll seinen Namen von dem im vorigen Jahrhundert lebenden englischen Admiral Vernon, der den Spitznamen „Old Grog" erhalten hatte, haben. — Vor Fertigstellung des Grogs erwärme man das Glas mit heißem Wasser und gebe den Löffel in dasselbe.

Warme Punsche, glasweise.

Der warme Punsch tritt in seine Rechte, wenn die Witterung für Bowlen und andere derartige Getränke zu kühl ist. Man beachte, daß man vor Fertigstellung derselben das Glas erwärmt, indem man mit warmem Wasser spült, auch lege man immer, bevor man heißes Wasser zugibt, einen Metallöffel in das Glas. Diese beiden Winke sollen dazu dienen, ein Springen des Glases zu verhüten. Den fast zu jedem Punsche erforderlichen Zucker löse man im Glase mit wenig heißem Wasser auf. Sehr gut macht es sich, wenn man den Punsch brennend serviert, indem man obenauf ein wenig Arrac oder Rum gießt und diesen anbrennt.

Punsche.

Der Punsch, insbesondere der heiße, ist nicht ein Produkt des Nordens zum Schutze gegen die Winterkälte, sondern er entstammt der brennenden Sonnenglut Indiens, welche auf den menschlichen Körper ebenso verderblich durch Stockung wirkt, wie starke Kälte. Der unwiderlegliche Beweis für die indische Herkunft des Getränkes liegt in dem Namen „Punsch", der durch keine nordische Sprache erklärbar ist, indisch dagegen wörtlich bedeutet „die fünf", die fünf Dinge nämlich, aus welchen der Inder seinen Trank ursprünglich mischte, indem er seinen Rum durch Wasser, Tee, Zucker und Citronensaft zu mildern gewohnt war. Indien ist das Heimatland der Mischungen, sowohl für Wohlgerüche, als für Getränke. — Der kalte Punsch, bei glasweiser Herstellung, ist dem Cobbler zum größten Teil ziemlich ähnlich, nur daß zu ersterem meistenteils Citronensaft verwendet wird, welcher beim Cobbler ganz wegfällt. Zur Garnitur verwende man, wie bei dem Cobbler, möglichst frische Früchte, in Ermangelung derselben die im Handel erhältlichen glazierten Früchte.

Flips.

Zur Herstellung des Flips, ein sehr nahrhaftes und sättigendes Getränke, wird stets ein frisches Ei verwendet. — Man schlage letzteres, bevor man den Flip zubereitet, immer vor den Augen des Gastes in ein reines Glas, damit sich derselbe evtl. von der Güte des Eies überzeugen kann. Der Flip wird im Schüttelbecher — Shaker —, zubereitet. Man habe sein Augenmerk darauf, daß das Getränke gut durchgeschüttelt wird, damit sich beim Durchseihen in das Slipglas keine Faden bilden. — Nach Fertigstellung des Flips wird derselbe mit geriebener Muskatnuß bestreut. Das Getränk ist möglichst sofort nach der Zubereitung zu servieren, da es sonst an Aussehen und Geschmack verliert.

Fizzes.

Der Fizz, ein angenehmes Sommergetränk, wird im Gegensatz zu dem Sour, dem er ähnlich ist, im Shaker zubereitet. Derselbe soll sofort nach der Zubereitung serviert werden, da er sonst nicht das seinem Namen entsprechende Aussehen hat. — Wir bemerken noch, daß wir im Gegensatz zu den andern Verfassern von Rezeptbüchern erst das Selterwasser in das Glas geben und dann die Mischung aufgießen. Man probiere beides und wird bald von dem Vorteilhaften dieses Verfahrens überzeugt sein.

Sours.

Die Sours werden zum größten Teil im Mischglas zubereitet und sind eigentlich Limonaden mit Beigabe derjenigen Ingredienz, die ihm den speziellen Namen gibt. Man kann den Sours stets mit etwas Selters auffüllen, lege eine Scheibe Citrone in das Glas und setze einen Schuß Rotwein bei, der auf der Mischung stehen muß.

Likör-
Flaschenmasse
zur
schnellen Kontrolle des
Bestandes
sowie
Berechnungs-Listen
sind für Mk. 2,— zu beziehen
von John Leybolds American Depot.
Sämtliche Bar- & Wirtschafts-Bedarfsartikel
Köln, Alte Wallgasse 8-10, Telefon B 4029.

Druckfehler-Berichtigung.

Seite 46, Zeile 24 usw. soll heißen:

Claret fix. In ein Fixglas gebe man $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, den Saft einer halben Citrone und löse mit etwas Selterwasser auf. $^1/_2$ Likörglas Ananas-Sirup, 1 Likörglas Noyaux, 1 Cocktailglas Rotwein werden in das Glas gegeben dasselbe mit Eis aufgefüllt, die Mischung gut umgerührt und mit Früchten garniert.

Seite 48, Zeile 7 soll heißen »Cold-Checker«.
» 51, » 11, 15, 20 soll heißen Crimean-Cup.
» 59, » 18 soll eine Zeile tiefer stehen.
» 76, » 3 von unten ist zu streichen.
» 91, » 6 von unten, setze vor »den Saft«
» 121. » 8 von unten ist zu streichen.
» 141, » 12 von unten, füge hinzu »$^1/_2$ Imperial Fockink«.
» 147, » 6, 14, 23 soll heißen »Mulled Ale«.
» 222, » 5 soll heißen: »Fülle Punschglas halb mit Eis«.
» 226, » 16 ist nach dem Worte »abgerieben« einzufügen: »4 Flaschen Weißwein«.

MASCOTTE
IM
METROPOL-BIER-PALAST
CÖLN A. RH.

Bezugsquellen-Verzeichnis.

	Siehe Inserat Seite
Advocaat	Erste Deckelseite
Ale	135
Allasch	Erste Deckelseite
Altvater	117
American-Bar-Journal	252
Ananas-Syrup	126
Angostura-Bitter	126
Anisette	126
Aquavit Hotro, Union	Erste Deckelseite
Außgießer für Likörflaschen	61
Baader Brezeln	211
Bar-Bedarfs-Artikel	256
Bardinet-Liköre	20
Bar-Einrichtungen	211
Barkeepers-Union, Intern.	174
Barjacken	134
Bar-Journal	252
Bar-Silber	256
Bar-Wäsche	134
Bar-Westen	134
Becher-Bitter	20
Bierwurst	158
Biliner Sauerbrunnen	75
Biscuits und Cakes	106
Black & White Whisky	35
Bols-Liqueure	2
Bowlen	256
„ Syrup	126
Brezeln	211
Buchanan's Scotch-Whisky	35
Buffet-Artikel	61
„ Einrichtungen	211
Burgunder-Punsch	Erste Deckelseite

Seite

Cabinet-Jobeka 20
Cacao extra à la vanille 126
Champagner, George Goulet . . . . . . Letzte Deckelseite
Cherry-Brandy . . . . Erste „
„ „ 126
„ „ extra sec 126
Cinzano Vermouth 54
Citronnade . . . . vis à vis erste Deckelseite
Cognac, 3 Kronen . . . . do. do. do.
Cognac, Macholl 54
Cordial-Medoc . . . . Erste Deckelseite
„ „ 126
Crêmes Liköre . . . . Erste Deckelseite
„ „ 126
Curaçao 126
„ du Prêfect . . . . vis à vis Titelblatt
„ Start . . . . do. do.
„ triple sec . . . . Erste Deckelseite
Cusenier extra sec . . . . vis à vis Deckel

Deutscher Cognac-Weinbrand . . . . . . vis á vis Titelblatt

Eisconservatoren 211
Eiskümmel . . . . Erste Deckelseite
Eisschrank-Buffets 211
Eisschränke 211
Eis- und Kühlmaschinen 211
Electro, feinster Magenlikör . . . . Erste Deckelseite
Erdbeer-Syrup 126

Feine Tafel-Liköre . . . . Erste Deckelseite
„ „ 2, 20, 110, 126
Finck-Cabinet . . . . Letzte Deckelseite
Flaschen-Ausgießer 61
Fliegertropfen . . . . Erste Deckelseite
Fockink-Liköre 110
Fraisia . . . . vis à vis Deckel
Freezomint . . . . „ „
Frucht-Conserven 106
„ Schaumwein . . . . Letzte Deckelseite

Ganymed-Hotel 111
Gasthausbuchhandlung, Chr. Neupert . . . 83
Genfer Verband 127
Geschäftsleiter-Verband, Intern. Gastr. 172
Geßler-Liköre 117

Seite

Gin 126
Ginger Ale 135
Gläser und Glaswaren 256
Gomme 126
Goulet, George, Champagner . . . . . . Letzte Deckelseite
Grand Marnier 135
Grenadine 20, 126
Groonferminzo . . . . vis à vis Titelblatt

Haig & Haig Whisky 127
Herrenwäsche 134
Hotel- und Buffet-Bedarfs-Artikel 61
Hotel Ganymed 111

Import und Lager feiner Spirituosen 96
Internat. Barkeepers-Union 174
„ Gastr. Geschäftsleiter-Verband . . . 172
Jobeka-Likör 20
Johnnie Walker Whisky 135

Kalbsleberwurst 158
Kasprowicz-Mischungen . . . . vis à vis Titelblatt
King George IV., Scotch Whisky 96
Krondorfer Sauerbrunn . . . . Letzte Deckelseite
Kronen-Cognac . . . . vis à vis Deckel
Kühlanlagen 211

Lachs, Pariser 158
La Fraisia . . . . vis à vis Deckel
La Prunelle . . . . do.
Leontine 126
Liköre, feine Tafel . . . . Erste Deckelseite
„ „ 2, 10, 110, 126

Macholl Cognac 54
Mampe, Liköre 75
Maraschino suprofino de Dalmatia 126
Mineralwasser 75
» . . . . Letzte Deckelseite
Mixbecher 256

Nalewaika mit Kirschen . . . . vis à vis Titelblatt
Nastoikena mit Früchten . . . . do.

Orangeade . . . . vis à vis Deckel
„ 20

Seite

Pepermunt 126
Pfirsisch-Syrup 126
Porter 135
Punsch Erste Deckelseite
„ 20
„ Essenzen 126

Refectorium-Likör vis à vis Titelblatt
Robertson Sanderson Whisky 173

Saftschinken 158
Schildkröten-Extract Letzte Deckelseite
„ Suppe do.
Schlummerpunsch Erste Deckelseite
Schmeißers Nährmittel Letzte Deckelseite
Schodon im Chokoladenbecher vis à vis Titelblatt
Schweden-Punsch 126
Sekt 227
Silberwaren 256
Sodawasser 135, 158
Speise-Eis-Maschinen 211
Spirituosen 61
Stibbes-Liköre 126
Stöck-Sect 227
Stoughton-Bitter Erste Deckelseite
Stout 135

Tafel-Liköre Erste Deckelseite
„ 2, 10, 110, 126

Union Aquavit Hotro Erste Deckelseite
„ Cognac „
„ Liköre „
„ Korn „
„ Punsche „

Vermouth-Wein 54

Waldmeister-Bowlen-Syrup 106
Wäschefabrik 134
Wein 61
Wein-Kühlschränke 211
Wirtschafts-Bedarfs-Artikel 256
Whisky 35, 96, 106, 126, 127
White Horse Cellar Whisky 106

Zahltaschen 83
Zungen 158

Französisch

für Hotel- und Restaurant-Angestellte.

Ein Uebungsbuch für den Selbst-Unterricht und zum Gebrauch in Fachschulen.

Mit einer kurzen franz. Sprachlehre, einer Einführung in den Hotelbriefwechsel und einer Wörtersammlung von

Theodor Geiser.

Zu beziehen für à **Mark 2.—** durch die Expedition des American-Bar-Journals.

◆

Englisch

für Hotel- und Restaurant-Angestellte.

Ein Uebungsbuch für den Selbst-Unterricht und zum Gebrauch in Fachschulen.

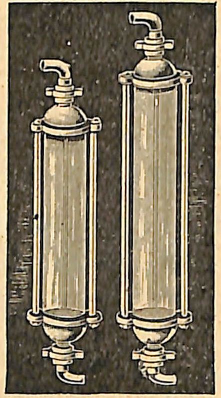
Mit einer kurzen franz. Sprachlehre, einer Einführung in den Hotelbriefwechsel und einer Wörtersammlung von

James M. Morgan und C. Just.

Zu beziehen für à **Mark 2.—** durch die Expedition des American-Bar-Journals.

Getränke-Schnellkühler

„HYGENIA“



Geschützt durch das Kaiserliche Patentamt des Deutschen Reiches unter Nr. 514343.

Sensationellste Erfindung auf dem Gebiete der Nahrungsmittel-Hygiene.

Gänzlicher Fortfall:

Der unkontrollierbaren engen Kühlschlangen.

Der mühsamen unvollkommenen Reinigung.

Der unökonomischen Ausnutzung des Eises.

Der Ideal-Schnellkühler »Hygenia« beſteht aus einem Glaszylinder, der an jede Leitung angeſchraubt werden kann, ſei es im Bierkeller oder im Büffet. Er ermöglicht die denkbar ſchnellſte und einfachſte Inſtallation. Für jede Leitung iſt ein Cylinder erforderlich, der in einem mit Eis gefüllten Baſſin lagern muß und infolgedeſſen eine ſchnelle und gleichmäßige Kühlung des Bieres erzielt, Preis je nach Größe von Mark 10.— an.

Zu beziehen von John Leybold.
American-Depot, Cöln.

Krondorfer
natürlicher
alkalischer
SAUERBRUNN

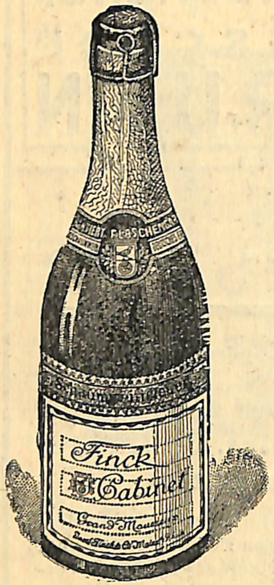
Diätetisches
TAFELWASSER
ersten Ranges.

Altbewährte **Heilquelle**, ärztlich empfohlen gegen die Leiden des **Kehlkopfes**, der **Lunge**, des **Magens** und der **Blase**.

Nach Ausspruch unserer ärztlichen Autoritäten gebührt dem KRONDORFER zufolge seiner günstigen Zusammensetzung, seines angenehmen Geschmackes und seiner leichten Verdaulichkeit ein **erster Rang** unter den böhmischen **alkalischen** Sauerbrunnen.

Angenehmes **Erfrischungsgetränk** sowohl **allein** als mit **Whisky oder Cognac**.

BRUNNEN-UNTERNEHMUNG
KRONDORF bei KARLSBAD.



FINCK CABINET

**Der Preisgekrönte
An Fürstenhöfen gereichte
Ärztlich sehr empfohlene
Viel tausendfach nachbestellte
Deutsche Flaschengär-Obstschaumwein.**

Garantiert franz. Flaschengärung.

Kein mit fremder Kohlensäure moussirend gemachter Apfelwein.

Weinähnlicher Charakter, energisches langandauerndes Mousseux, relativ geringer Alkoholgehalt, daher fast unbegrenzte Bekömmlichkeit, sind Eigenschaften, die bei gleich billigem Preis kein anderer Sekt aufweisen kann.

Hervorragend im Glase. Unerreicht in Bowlen und Mischungen. Selbst vom Kenner als Traubensekt getrunken.

Josef Finck & Co.

Mainz am Rhein.

Hoflieferanten. Obstschaumweinkellerei. Telefon 4005.

Lieferant fürstl. Hofhaltungen, Kgl. Theater, Casinos und erster Kreise. — Preisgekrönte Gr. Internationale Ausstellung Aachen 1912.

Bei Bezug von 24 Flaschen liefern wir an Wiederverkäufer auf Wunsch gratis: ein vielfarbiges Plakat, 2 kleinere Plakate, 50 farbige Reklamekärtchen, 50 ärztliche Gutachten und Anerkennungsschreiben sowie 6 Ausstellflaschen und 2 grosse Schaufensterreklamestreifen.

Der echte Schildkrötenextrakt (turtle-extract) nach Aufbrühen mit heissem Wasser ist die Suppe fertig,

Die echte Schildkrötensuppe klar, (real turtle soup clear) wenn in der Dose angewärmt, servierfertig,

Das echte Schildkrötenfleisch in Gallerte (turtle meat in jelly) als Zugabe in die aus Extrakt hergestellte Suppe,

übertreffen an Wohlgeschmack die vielfach teureren englischen Produkte und unterscheiden sich weiterhin von diesen vorteilhaft durch die bedeutend niedrigeren Preise. Kein Gastwirt und Koch sollte die Gelegenheit versäumen, sich selbst davon zu überzeugen, dass er hier in der Lage ist, seinen Gästen an Stelle der sogenannten unechten Schildkrötensuppe aus Kalbskopf oder dergleichen, eine auch wirklich ihrem Namen entsprechende Delikatesse für einen Preis zu bieten, bei dem er selbst noch reichlich zu verdienen imstande ist. Probesendung franko, bestehend in je einer Musterdose Suppe, Extrakt und Fleisch, sowie einer Spezial-Schildkrötentasse, wird mit 3,— Mark berechnet. Von allerersten Autoritäten mit grösstem Beifall begrüsst.

Alleinige Fabrik in Deutschland:

M. Schmeißers Nährmittel-Fabrik, G. m. b. H.

Leipzig, Moltkestrasse 6. — Telephon 4606.

△ Unsere übrigen Specialitäten als: **Saucenwürfel, Doppel-Bouillonwürfel, Fleisch- u. Fischgewürz, Saucenpulver** usw., leisten in jeder, auch der feinsten Küche, die beste Hilfe. △